



ANGITHI

INDIAN CUISINE



MENU





Willkommen



Sehr verehrte Gäste,
herzlich willkommen in unserem Restaurant. Neben verschiedenen Suppen, Vorspeisen und Salaten finden Sie die verschiedensten Hauptgerichte auf unserer Speisekarte. Außerdem bieten wir ausgesuchte Cocktails und typisch indische Desserts an.

Teilen Sie uns bitte Sonderwünsche mit, wenn Sie ein Gericht z.B. weniger scharf zubereitet haben möchten. Auch für Anregungen Ihrerseits zur Verbesserung des Service sind wir offen und dankbar.

Wir verwenden hochwertige und ausgesuchte Lebensmittel, sowie frische Kräuter und original indische Gewürze, die den Gerichten eine intensive Schärfe und aromatische Würze verleihen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team von Angithi Indian Cuisine



SOUTH INDIAN DOSA



	€
S-1 PLAIN DOSA Thin Crispy rice and Lentil South indian Crepe	9.90
S-2 MASALA DOSA Rice and Lentil crepe stuffed with spicy Potatoes	10.50
S-3 ONION DOSA South Indian thin crispy rice and Lentil Crepe topped with Onions and potatoes.	10.50
S-4 PANEER DOSA^g Thin rice crepe filled with cottage cheese	10.90
S-5 RAVA MASALA DOSA Thin and Crispy from Semolina and rice stuffed with spicy potatoes.	10.50
S-6 ONION RAVA DOSA South Indian thin one crepe from Semolina and rice sprinkled with onions.	10.50
S-7 CHICKEN DOSA Thin and crispy rice crepe filled with a flavorful, spiced chicken mixture.	11.50

UTTPAMS



	€
S-8 PLAIN UTTPAM A thick, South Indian pancake made from batter of rice and Lentils	7.90
S-9 ONION UTTPAM Thick rice and Lentil pancake topped with onion.	8.50
S-10 VEGETABLES UTTPAM^g Thick rice and Lentil pancake topped with mixed vegetables.	8.90

Idli + Vada



	€
S-11 IDLI SAMBAR Soft Indian steamed rice cake made from. a fermented batter of rice and urad dal served with Sambar and varieties of chutney.	7.50
S-12 VADA SAMBAR Fried Lentil doughnut served with Sambar and varieties of chutney.	7.50

MILD SPICY HOT





GOLDEN WOK



	€
C-1 VEG CHOWMEIN ^{17fa} Stir fried noodles are tossed With lots of vegetables and sauces.	10.50
C-2 GOBI 65 ^{fg71} South indian vegetarian appetizer. Crisp fried -Cauliflower is tossed in a spicy tempering.	10.50
C-3 SPRING ROLL ^a Savoury rolls with cabbage and other vegetable fillings inside a thinly wrapped cylindrical pastry.	9.00
C-4 FRIED MUSHROOMS ^{7 f} Deep Frying mushrooms after dipping them in batter.	10.50
C-5 MANCHURIAN VEG. GRAVY ^{7 fa} Tasty Indo chinese gravy based made with deep-fried vegetable balls.	10.50
C-6 CHICKEN CHOWMEIN ^{7 f} Tender chicken Crisp vegetables and noodles tossed in a rich sauce.	10.50
C-7 CHILLI CHICKEN ^{1a f} Crispy fried chicken pieces tossed in a spicy Sauce.	15.50
C-8 CHILLI PANEER ^{g1a f} Batter fried cottage cheese cooked with onion Sweet and spicy Sauce.	14.90
C-9 VEG FRIED RICE ^{fi} Cooked rice tossed with shredded vegetables.	11.90
C-10 CHICKEN FRIED RICE ^{fi} Cooked rice diced chicken and mixed vegetables tossed in soy sauce.	13.50
C-11 HONEY CHILLI POTATO ^{7 1f} Crispy deep-fried potato fingers tossed in a sweet spicy and tangy glaze mode from honey chilli sauce.	10.50
C-12 FRENCH FRIES Deep fried potato strips.	6.90

MILD



SPICY



HOT





THE SPICE ROUTE



	€
C-13 HARA BHARA KABAB Fried patties made with Spinach, peas and potatoes.	8.50
C-14 ALOO TIKKI Spiced, mashed potato patties mixed with herbs, chillies and spices than fried until golden and crispy	7.90
C-15 SMOSA CHAAT 1PIECE Samosa with spicy chickpea ANGITHI and Various sweet and tangy and cooling topping.	6.90
C-16 DAHI BHALLA CHAAT ^g Soft Lentil fritters that are deep fried and served with curd, Sauces and spices.	7.90
C-17 GOLGAPPA 5 PIECE Crispy fried semolina/Wheat balls filled with mashed potatoes and sweet, spicy water	6.90
C-18 CHANNA BHATURA Chickpea curry, paired with fluffy, deep-fried bread.	12.50

MILD SPICY HOT





ENTE / DUCK

Served with Basmati rice



- | | | € |
|------------|--|-------|
| E-1 | ENTE JALFREEZI ⁷
Knusprige Entenfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten.
Crispy duck meat pieces fried with fresh spices, onions, tomatoes, and bell pepper. | 18,50 |
| E-2 | ENTE VINDALOO (Sehr scharf/ Very Spicy) ⁷
Knuspriges Entenfleisch in sehr scharfer Chilli-Sauce mit Kartoffeln.
Crispy duck meat pieces prepared in a very hot chilli sauce with potatoes. | 18,50 |
| E-3 | ENTE MANGO ^{7g}
Knusprige Entenfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce gebraten.
Crispy duck meat pieces prepared with mango in a mild sauce. | 18,90 |
| E-4 | ENTE KARAHİ ^{7g}
Knusprige Entenfleischstücke in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet.
Crispy duck meat pieces cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs. | 18,90 |

SUPPEN / SOUP



- | | | € |
|----------|---|------|
| 1 | LINSENSUPPE ^{17g}
Linsensuppe gewürzt nach indischer Art
Lentil Soup - with mild spices Indian Style. | 5,50 |
| 2 | HÜHNERSUPPE ^{17g}
Hühnersuppe gewürzt nach indischer Art
Chicken Soup - with mild spices Indian Style. | 5,50 |
| 3 | TOMATENSUPPE ^{17g}
Tomatensupper gewürzt nach indischer Art
Tomato Soup - with mild spices Indian Styl. | 5,50 |
| 4 | GEMÜSESUPPE ^{17g}
Verschiedenes Gemüse gewürzt nach indischer Art
Vegetable Soup - with mild spices Indian Style. | 5,50 |

MILD

SPICY

HOT



VORSPEISEN / STARTERS



		€
5	PAPADAM (2 STÜCK) ^{47g} Geröstete dünne Linsenmehlwaflern. Crispy fresh wafers made of lentil flour.	3,50
6	MASALA PAPADAM (1 STÜCK) ^{47g} Geröstete dünne Linsenmehlwaflern mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken. Crispy fresh wafers made of lentil flour.	3,50
7	SAMOSA (2 STÜCK) Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert. Potato and green peas filled.	5,50
8	PAKORA Verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert. Deep fried vegetables in gram flour.	5,90
9	PANEER PAKORAS ^g Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenteig, frittiert. Deep fried fresh cheese in gram flour.	6,90
10	ONION RING Zwiebelringe in gewürztem Kichererbsenteig, frittiert. Onion rings fried in gram flour.	5,90
11	CHICKEN PAKORA Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert. Marinated boneless chicken in gram flour and deep-fried.	6,90
12	FISCH PAKORA ^d Fischfilet in Kichererbsenteig, frittiert. Marinated fish in gram flour and deep-fried.	6,90
13	VEG. STARTER GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 PER) ^{7g} Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen Wie Samosa, Zwiebeln Ringe, paneer pakora und Gemüse pakora. Wie Samosa, Zwiebeln Ringe , paneer pakora und Gemüse pakora A platter of assorted appetizers such as Samosa, Onion Rings, veg Pakora, Paneer Pakora.	13,90
113	GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (2 PERSONEN) NON-VEG. ^{7g d} Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora. A platter of assorted appetizers such as Fish Pakora, Prawn Pakora, and Chicken Pakora.	15,90
114	PRAWN PAKORA ^d Garnelen in micht everbsenteis frittiert. Marinated Prawns deep fried in gram flour.	10,50

MILD

SPICY

HOT



SALATE / SALADS



- | | | € |
|----|---|-------|
| 14 | FRISCHER GEMISCHTER SALAT
Fresh mixed Salad. | 5,90 |
| 15 | ANGITHICASTLE SALAT ^{7g}
Frisch gemischter Salat mit Tandoori Chicken Tikka.
Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken. | 12,90 |
| 16 | PANEER SALAT ^g
Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse.
Fresh mixed salad with fresh homemade cheese. | 12,50 |
| 17 | PRAWN SALAT ^{gd}
Frisch gemischter Salat mit Garnelen.
Fresh mixed salad with Prawns. | 15,90 |

BIRYANI / REISGERICHTE / RICE SPECIALTIES

Serviert mit Raita/ Served with Raita



- | | | € |
|----|--|-------|
| 18 | CHICKEN BIRYANI ^{7h}
Basmati Reis mit feinen Gewürzen, Hühnerfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet.
Basmati rice prepared with spices of chicken, exotic spices, raisins, almonds and saffron. | 15,50 |
| 19 | LAMM BIRYANI ^{7h}
Basmati Reis mit exotischen Gewürzen, Lammfleischstücken, Rosinen, Mandeln und Safran zubereitet.
Basmati rice prepared with pieces of lamb, exotic spices, almonds, raisins and saffron. | 16,90 |
| 20 | JINGHA BIRYANI ^{7hd}
Garnelen gedünstet mit Basmati- Reis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran.
Basmati rice steamed with prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron. | 18,90 |
| 21 | VEGETABLE BIRYANI ^{7h}
Basmati Reis mit frischem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Safran
Basmati rice prepared with fresh vegetables, almonds, raisins and saffron.
Garnelen in mich everbsenteis frittiert
Marinated Prawns deep fried in gram flour. | 14,50 |

MILD



SPICY



HOT





TANDOORI SPEZIALITÄTEN / TANDOORI DISHES

Serviert mit Naan/ Served with Naan



Der traditionelle Lehmofen beheizt mit Holzkohle bekannt dafür, dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges Aroma erzielt.
The traditional clay oven, heated with charcoal, is renowned for imparting a unique flavor to meat and bread.



- | | | |
|----|---|-------|
| 22 | CHICKEN TIKKA ^{7g}
Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt.
Boneless pieces of chicken grilled in the tandoori oven. | 15,90 |
| 23 | LAMM TIKKA ^{7g}
Eingelegte Lammfleischstücke im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt.
Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven. | 18,90 |
| 24 | FISCH TIKKA ^{7g d}
Eingelegte Fischfilets im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt.
Marinated fish filet grilled in the tandoori oven. | 18,90 |
| 25 | ANGITHI CASTLE MIX GRILL
Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten.
Mixed platter of ANGITHI Castle Special Tandoori Specialities. | 20,50 |
| 26 | SHAHI PRAWN TIKKA ^{7d}
Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt.
Marinated King Prawns grilled in the tandoori oven. | 22,90 |
| 27 | PANEER TIKKA ^{7g}
Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt.
Fresh cottage cheese with vegetables grilled in the tandoori oven. | 15,90 |
| 28 | CHICKEN MALAI TIKKA ^{7g}
Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt.
Marinated pieces of Chicken breast in a mild sauce with cashew nuts and cardamom grilled in tandoori oven. | 16,90 |
| 29 | TANDOORI CHICKEN ^{7g}
Zartes Hähnchen Keule mariniert und im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt.
Tenderly marinated chicken-leg grilled in the tandoori oven. | 15,90 |
| 30 | TANDOORI VEG TIKKA ^{7g}
Eingelegtes Gemüse im Lehmofen gebraten.
Marinated vegetables cooked in a tandoor oven. | 15,50 |

MILD



SPICY



HOT





HÄHNCHEN ANGITHISPEZIALITÄTEN / CHICKEN ANGITHISPECIALITIES

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice



€

- | | | |
|----|--|-------|
| 31 | CHICKEN KORMA (MILD) ^{7 h g}
Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit rosine Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert.
Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refine with cream. | 15,90 |
| 32 | CHICKEN CURRY ^{7 g}
Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet.
Pieces of chicken prepared in a spicy ANGITHIsauce. | 15,50 |
| 33 | CHICKEN VINDALOO ⁷
(SEHR SCHARF / VERY HOT)
Zarte Hühnerfleischstücke in scharfer Chili Sauce mit Kartoffeln.
Pieces of chicken prepared in a hot chilli sauce with potatoes. | 15,50 |
| 34 | CHICKEN MADRAS (HOT) ^{7 g}
Hühnerfleisch in einer würzigen Kokosnuss-ANGITHISauce.
Chicken in a flavorful coconut ANGITHIsauce. | 15,50 |
| 35 | CHICKEN SAAG ^g
Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer ANGITHISauce gekocht.
Pieces of chicken prepared with spinach in a ANGITHIsauce. | 15,50 |
| 36 | CHICKEN MANGO (MILD) ^{4 7 c g}
Zarte Hühnerfleischstücke mit Mango in einer milden Sauce Gekocht.
Tender pieces of chicken prepared with mango in a mild sauce. | 15,90 |
| 37 | CHICKEN KARAH ^{7 g}
Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet.
A speciality from North India, selected tender pieces of chicken fillets cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs. | 15,90 |
| 38 | BUTTER CHICKEN ^{7 g h}
Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne.
Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream. | 15,90 |
| 39 | CHICKEN TIKKA MASALA ^{7 g}
Zarte Hühnerbrustfilets mit exotischen Gewürzen mariniert, im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt und in einer Spezial Sauce gebraten.
Pieces of chicken fillet marinated in exotic herbs, grilled in the tandoori oven and sautéed in a special sauce. | 15,90 |

MILD



SPICY



HOT





LAMM ANGITHISPEZIALITÄTEN / LAMB ANGITHISPECIALITIES

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice



		€
41	LAMM KORMA (MILD) ^{7 g h} Lammfleischstücke in milder Korma Sauce mit Mandeln, Kokosraspeln und Kardamom gekocht – mit Sahne verfeinert. Tender pieces of lamb in a mild korma sauce with almonds, grated coconut and cardamom refined with cream.	17,90
42	LAMM CURRY ^{7 g} Lammfleischstücke in einer pikanten ANGITHISauce. Pieces of lamb prepared in a spicy ANGITHIsauce.	17,50
43	LAMM MADRAS ^{7 g h} Lammfleischstücke gewürzt mit Senf und Kokos. Pieces of lamb spiced with mustard and coconut.	17,90
44	LAMM VINDALOO ⁷ (SEHR SCHARF / VERY HOT) Lammfleisch in sehr scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln. Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes.	17,90
45	LAMM KARAHİ ^{7 g} Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem Lammfleisch in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern, im Karahi (wok) zubereitet. A speciality from North India selected tender pieces of lamb cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs.	17,90
46	LAMM MASALA ^{7 g} Lammfleischstücke mit exotischen Gewürzen mariniert und in einer Spezial Sauce gebraten. Pieces of lamm fillet marinated in exotic herbs and sautéed in a special sauce.	17,90
47	SAAG LAAM ^g Lammfleischstücke mit Spinat in eine ANGITHISauce gekocht. Pieces of lamb prepared with spinach in a ANGITHIsauce.	17,90
48	LAMM OKRA ^{7 g} Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Okra in ANGITHISauce. Tender pieces of lamb fried with fresh ground spices, tomatoes, Onion and Okra in ANGITHIsauce.	17,90
49	ROGAN JOSH ^{7 g} Lammfleischstücke zubereitet mit Joghurt in einer exotischen ANGITHISauce Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in delicious ANGITHIsauce. Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch Tender pieces of chicken with capsicum, onion and garlic.	17,90

MILD

SPICY

HOT



FISCH UND GARNELEN / FISH AND PRAWNS

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice



		€
50	FISCH CURRY ^{7 g d} Fischfilet in einer leichten Curry Sauce. Fillet of fish in a mild Curry sauce.	16,90
51	FISCH KARAH ^{7 g d} Eine Spezialität aus Nordindien mit Fischfilet mit verschiedenen Gewürzen aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet. A speciality from North India, selected tender pieces of fish fillet cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs.	16,90
52	JINGHA SAAG ^{7 g d} Königsgarnelen mit Spinat. King prawns cooked in a delicious spinach sauce.	19,90
53	JINGHA CURRY ^{7 g d} Königsgarnelen in einer delikaten Curry Sauce. King prawns cooked in a delicious Curry sauce.	19,50
54	JINGHA MASALA ^{7 g d} Königsgarnelen mit exotischen Gewürzen in einer Spezial Sauce gebraten. King prawns marinated in exotic herbs, sauteed in special sauce.	21,90
55	JINGHA KORMA ^{7 g d h} Königsgarnelen in einer milden Sauce gekocht mit Cashew und Rosinen. King prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashews and raisins.	21,90

MILD



SPICY



HOT





VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice



		€
56	ALOO GOBI ^g Blumenkohl und Kartoffeln in leichten Gewürzen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch Gekocht gebraten. Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions, Garlic.	14,50
57	BHINDI MASALA ^g Frische Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten. Fresh Ladyfinger prepared with various spices sauteed in butter with garlic, fresh green herbs and onions.	15,50
58	SAAG PANEER ^g Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse. Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese.	14,90
58b	SAAG ALOO Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln. Spinach with exotic spices and potatoes.	14,50
59	DAAL TARKA ^g Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten. Lentils prepared with various spices and sautéed in butter with onion and garlic.	13,90
60	DAAL MAKHANI ^g Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht. Black lentils prepared with various spices and sauteed in butter.	14,90
61	BENGEN BARTHA ^g Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Sauce. Eggplant prepared with various spices in a mild sauce.	15,50
62	MIXED VEGETABLES ^g Gemischtes Gemüse in einer ANGITHISauce gekocht Mixed vegetables prepared in a ANGITHISauce and sauteed in butter and onions.	14,50
63	SHAHI PANEER ^{7 g h} Selbstgemachter Käse in einer milden Sauce. Homemade cottage cheese prepared in a mild sauce.	15,90

MILD

SPICY

HOT



VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Serviert mit Basmati Reis/ Served with Basmati rice



€

- | | | |
|----|---|-------|
| 64 | PANEER MASALA ^{7g}
Hausgemachter Käse in exotischer Sauce.
Homemade Cheese in Exotic Sauce. | 15,90 |
| 65 | MALAI KOFTA ^{7g h}
Bällchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln.
Balls made from homemade cheese and potatoes. | 15,90 |
| 66 | MATTAR PANEER ^g
Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten.
Home-made cottage cheese with green peas and yoghurt in exotic sauce. | 15,50 |
| 67 | KARAHI PANEER ^g
Eine Spezialität aus Nordindien mit zartem hausgemachtem Frischkäse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern im Karahi (Wok) zubereitet.
A specialty from North India prepared in a karahi (wok) with tender homemade cottage cheese in various spices along with onions, bell peppers, garlic, ginger, tomatoes, and fresh herbs. | 15,90 |
| 68 | CHANNA MASALA ^g
Kichererbsen mit ver. Gewürzen in Currysoße angebraten.
Chickpeas with various herbs sauteed in a ANGITHI sauce. | 14,50 |

MILD



SPICY



HOT





NAAN AUS DEM TANDOOR / TANDOORI NAAN (FLATBREAD)



		€
69	TANDOORI ROTI ^a Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl. Freshly baked round bread with wholemeal flour.	2,50
70	PLAIN NAAN ^a Fladenbrot aus Weizenmehl. Flatbread baked in tandoori oven.	2,90
71	LAACHA PARATHA ^{a g} Fladenbrot in Butter gebacken. Flatbread backed in butter.	3,90
71a	AJWAIN PARATHA ^g Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Königskümmel gebacken. Flatbread made from whole wheat flour baked with carom seeds.	3,90
72	BUTTER NAAN ^{a g} Fladenbrot in Butter gebacken. Flatbread baked in butter.	3,50
73	GARLIC NAAN ^{a g} Fladenbrot mit Knoblauch. Flatbread with garlic.	3,90
73b	CHILLI-KNOBI NAAN ^{a g} Fladenbrot mit Knoblauch und Chilli. Flatbread with garlic and chilli baked in Tandoor.	3,90
74	KEEMA NAAN ^{a g} Fladenbrot gefüllt mit lammHackfleisch. Flat round bread filled with Lamb mince.	5,90
75	PESHAWARI NAAN ^{a g h} Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln. Flatbread filled with cheese, raisins and coconut.	4,90
76	PANEER KULCHA ^{a g} Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse. Flatbread filled with cheese.	4,90
77	ONION KULCHA ^{a g} Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln. Flatbread filled with onions.	4,90
78	ALOO PARATHA ^{a g} Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln. Flatbread filled with potatoes.	4,90
79	PUDINA PARATHA ^a Fladenbrot mit Minze gewürzt. Flatbread flavoured with mint leaves.	4,50

MILD



SPICY



HOT





BEILAGEN / SIDE DISHE

		€
80	RAITA ^g Joghurt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander. Yoghurt with fresh tomatoes, onions, cucumber and coriander.	4,50
81	BOMBAY ALOO ^{7g} Kartoffeln in würziger ANGITHISauce. Potatoes in herb sauce.	8,90
82	VEG. PILAW RICE Reis mit frischem gemischtem Gemüse. Rice with fresh vegetables.	6,90
83	KASHMIRI PILAW RICE ^{7h} Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen Rice with cashew, coconut and raisins.	7,50
84	JEERA RICE Reis mit Kreuzkümmel. Rice with cumin.	4,90

NACHSPEISEN / DESSERT

85	MANGO CRÈME ^{47g h} Süßer Karotten- Milch Pudding mit Mandeln und Kardamom. Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom.	6,50
86	GAJAR KA HALWA ^{47g h} Süßer Karotten- Milch Pudding mit Mandeln und Kardamom. Sweet carrot-milk pudding with almonds and cardamom.	6,50
87	GULAB JAMUN ^{47g h} Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker. Sweet balls made of flour, milk and sugar.	6,50
88	MIX KULFI (NACH SAISON) ^{hg} Indisches Eis in verschiedenen Variationen. Indian ice cream in various flavours.	6,50

MILD

SPICY

HOT



LASSI

	L	€
89 LASSIE MANGO ^{47g} Joghurt, Milch, Mango.	0.4	3,90
90 LASSIE BANANE ^g Joghurt, Milch, Banane.	0.4	3,90
91 LASSIE SALZ ^g Joghurt, Milch, Salz.	0.4	3,90
92 LASSIE SÜB ^{4g} Joghurt, Milch, Zucker.	0.4	3,90
93 NIMBU PANI (FRESH LIME SODA) ⁴ Zitronen Limonade.	0.4	4,50
94 MANGOSAFT	0.3	3,90

WARME GETRÄNKE

	€
95 MASALA CHAI ^g Kännchen Milch Tee mit Kardamom, Nelken, Zimtstangen. Pot of milk tea with Cardamom, Cloves-cinnamon.	4,90
96 KASHMIRI CHAI Kännchen schwarzer Tee mit (Zimtstangen, Nelken Kardamon) Pot of black tea with cinnamon, cloves and cardamom.	4,90
97 TEEAUSWAHL Grüner Tee / Pfefferminz Tee/ Kamille / Jasmin / Schwarzer Tee. Green Tea/ Mint Tea/ Camille Tea/ Jasmin Tea/ Black Tea.	4,50
98 KAFFEE	3,90
99 ESPRESSO	3,50
100 ESPRESSO DOPPELT	4,50
101 LATTE MACCHIATO	4,50
102 MILCHKAFFE	3,90
103 CAPPUCINO	3,90

MILD SPICY HOT





APFELWEIN



	CL	€
104 PUR ODER GESPRITZT	0,25	3,50
105 PUR ODER GESPRITZT	0,5	4,50

BIER



	CL	€
106 RADEBERGER PILSNER VOM FASS	0,3	3,50
107 RADEBERGER PILSNER VOM FASS	0,5	4,80
108 JEVER ALKOHOLFREI	0,33	3,90
109 SCHÖFFERHOFER WEISSBIER HELL	0,5	4,50
110 SCHÖFFERHOFER WEISSBIER DUNKEL	0,5	4,50
111 SCHÖFFERHOFER WEISSBIER KRISTALLWEIZEN	0,5	4,50
112 KINGFISHER INDIAN BEER (SAISONAL)	0,33	3,90
113 RADLER	0,3	3,50
	0,5	4,50

MILD SPICY HOT





ALKOHOLFREI GETRÄNKE

		CL	€
114	WASSER / WATER	0,25 0,75	2,50 6,50
	WASSER NATURELL	0,25 0,75	2,50 6,50
115	COCA COLA ^{*** 4}	0,3	3,50
116	COCA COLA LIGHT ^{*** 4 6 7 10}	0,3	3,50
117	FANTA ^{* 3 4}	0,3	3,50
118	SPRITE	0,3	3,50
119	MEZZO MIX ^{*** 4 7}	0,3	3,50
120	APFELSAFT KLAR	0,2	2,90
121	APFELSAFTSCHORLE	0,3	3,50
122	ANANASSAFT	0,2	2,90
123	BANANENSAFT	0,2	2,90
124	KIRSCHSAFT	0,2	3,20
125	KIBA SAFT	0,4	4,80
126	SCHWEPES BITTER LEMON ^{** 8}	0,2	3,00
126-A	SCHWEPES TONIC WATER ^{** 8}	0,2	3,00
126-B	SCHWEPES GINGER ALE ^{** 8}	0,2	3,00

COCKTAILS

		€
127	ANGITHI SPECIAL Royal Grand Mainer, Zitronensaft, Ananas, Crème de Coconut, Bacardi, Grenadine*	7,90
128	PATIALA Soda, Whisky	8,50
129	BHARTI Campari*, Orangensaft, Gin, Grenadine*	7,50

ALKOHOLFREIE MOCKTAILS

		€
130	ANGITHI Refresher Orangensaft, Ananassaft, Bananensaft, Grenadine*, Sodawasser	6,90
131	NARIYAL DREAM Ananassaft, Bananennektar, Orangensaft, Kokossirup	6,90
132	MANGO FRUITY Ananassaft, Zitronensaft, Mangosaft	6,90

MILD SPICY HOT



LONG DRINKS

		€
133	CAMPARI SODA	6,90
134	CAMPARI ORANGE	6,90
135	MARTINI BIANCO	5,50
136	MARTINI ROSSO	5,50
137	SHERRY DRY	5,50

COGNAC

138	COGNAC	4cl	8,50
-----	--------	-----	------

DIGESTIFS

			€
139	FERNET BRANCA	2 cl	3,90
140	GRAPPA	2 cl	3,90
141	AVERNA	2 cl	3,90
142	RAMAZOTTI	2 cl	3,90
143	INDISCHER MANGOSCHNAPS	2 cl	3,90

SPIRITOUSEN

			€
144	BOMBAY SAPPHIRE GIN	4 cl	7,50
145	BACARDI	4 cl	7,50
146	INDISCHER RUM OLD MONK	4 cl	7,90
147	VODKA ABSOLUT	4 cl	7,90
148	SAMBUKA	4 cl	5,50

WHISKY

			€
149	JIM BEAM	4cl	7,90
150	JACK DANIELS	4cl	8,90
151	BALLENTINES FINEST	4cl	7,90
152	JOHNNIE WALKER RED LABEL	4cl	7,90
153	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4cl	9,50
154	CHIVAS REGAL	4cl	9,90
155	GLENFIDDICH	4cl	9,90

MILD

SPICY

HOT



INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE



Da bei uns indische Lebensmittel nach Originalrezepten und frisch von der Basis an selbst hergestellt werden, haben wir immer direkten Einfluss auf die Verwendung von Zusatzstoffen und Allergenen. Wir garantieren daher:

In der Chutney Villa kochen wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Auch unsere Familie isst gern regelmäßig hier. Diese Verweisliste wurde aufgrund der gesetzlichen Vorgaben erstellt. Bei einigen Speisen und Getränken befinden sich Fußnoten als Hinweise auf die folgenden Inhaltsstoffe und Allergene.

INHALTSSTOFFE



- | | | | |
|---|----------------------|-----------------|------------------|
| 1* mit Geschmacksverstärkermittel | | 9* geschwärzt | |
| 2* mit Antioxidationsmittel | | 10* konserviert | |
| 3* mit Nitritpökelsalz | | 11* gewachst | |
| 4* mit Süßungsmittel | z.B. Minzsauce | 12* Koffein | z.B. Kaffee |
| 5* Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle | z.B. Cola Light | 13* Chinin | z.B. Tonic Water |
| 6* mit Phosphat | | 14* Taurin | |
| 7* mit Farbstoff | z.B. Tandoori-Gewürz | | |
| 8* geschwefelt | | | |

ALLERGENE



- | | |
|---|-----------------|
| a* enthält glutenhaltige Getreidebau | z.B. Papadam |
| b* enthält Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse | |
| c* enthält Eier oder daraus gewonnene | |
| d* enthält Fisch oder daraus gewonnene | |
| e* enthält Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse | |
| f* enthält Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse | |
| g* enthält Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse | z.B. Lassi |
| h* enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse | |
| l* enthält Sellerie oder daraus gewonnene Erzeugnisse | |
| k* enthält Senf oder daraus gewonnene Erzeugnisse | |
| l* enthält Sesamsamen oder daraus gewonnene | |
| m* enthält Schwefeldioxid oder Sulfiten | z.B. alle Weine |
| n* enthält Lupinen oder daraus gewonnene Erzeugnisse | |
| p* enthält Weichtiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse | |

Darüber hinaus kontrollieren wir regelmäßige unserer Lebensmittel und Zubereitungsprozesse und schulen unser Personal zum Beispiel nach HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Indischen Käse, indische Brote und indisches Eis stellen wir auch direkt bei uns im Restaurant aus frischen Zutaten her

MILD SPICY HOT





Thanks
FOR VISITING





MITTAGSTISCH



VEGANES

SERVIERT MIT BASMATIREIS

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 301 | PALAK MAIS
Exotisch gewürzter Spinat mit Mais. | 11,90 |
| 302 | MIX-VEG ALOO
Gemischtes Gemüse mit Kartoffeln und einer leichten Currysauce. | 11,90 |
| 303 | MATER TOFU
Tofu mit Erbsen und einer exotischen Sauce. | 11,90 |
| 304 | DAL PALAK
Linsen und Spinat, gut gewürzt, mit Zwiebeln und Knoblauch gekocht. | 11,90 |
| 305 | ALOO BAINGAN
Kartoffeln und Auberginen, in diversen Gewürzen gekocht. | 11,90 |
| 306 | CHANNA TOFU
Gewürzter Tofu mit Kichererbsen, angebraten in einer leichten Currysauce. | 11,90 |

VEGETARISCHE CURRYS

SERVIERT MIT BASMATIREIS

€

- | | | |
|-----|--|-------|
| 320 | MIXED VEGETABLES
Gemischtes Gemüse in einer Currysauce gekocht. | 10,90 |
| 321 | DAL MAKHANI
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen und Butter gekocht. | 10,90 |
| 322 | PANEER MASALA
Frisch gekochter Paneerkäse, angebraten in einer würzigen ANGITHI-sauce. | 11,90 |
| 323 | MANGO CURRY
Gemischtes Gemüse, zubereitet in einer leichten Mango-Curry-Sauce. | 10,90 |
| 324 | SAAG PANNER
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse. | 10,90 |
| 325 | DAAL TARKA
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten. | 10,90 |

TANDOORI

AUS DEM LEHMOFEN-SERVIERT MIT NAAN

€

- | | | |
|-----|--|-------|
| 330 | CHICKEN TIKKA
Eingelegte, im Tandoor" gegrillte. Hühnerbrust. | 12,50 |
| 331 | CHICKEN MALAI TIKKA
Im Tandoor gegrillte Hühnerbrust, in einem mild gewürztem Mantel aus Cashews und Kardamom. | 12,50 |
| 332 | LAMM TIKKA
Eingelegtes Lammfleisch, im Tandoor Lehmofen gegrillt. | 14,50 |
| 333 | LITTLE INDIA GRILL
Zusammenstellung aus diversen Tandoori-Spezialitäten. | 16,50 |

MILD



SPICY



HOT





MITTAGSTISCH



THALI SPECIALS

SERVIERT MIT BASMATIREIS

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 340 | VEG - THALI
Dal Makhani, Kadhali Paneer, Chana Masala, Reis, Raita, Papadem, Salat, einem Roti und einer Nachspeise. | 13,90 |
| 341 | NON VEG. THALI
Butter Chicken, Lamm Masala, Sang Paneet Reis, Raita, Papadam, Salat, einem Roti und einer Nachspeise. | 15,90 |

CHICKEN SPECIALS

SERVIERT MIT BASMATIREIS

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 350 | CHICKEN CURRY
Zartes Hühnerfleisch, zubereitet in einer pikanten Currysauce. | 11,90 |
| 351 | CHICKEN KORMA
Hühnchen in einer milden, mit Sahne, Kokos und Kardamom verfeinerten Kormasauce. | 11,90 |
| 352 | BUTTER CHICKEN
Gegrilltes Hühnchen, in einer leichten Sauce aus. Tomaten, Butter und Sahne. | 11,90 |
| 353 | CHICKEN TIKKA MASALA
Zartes, exotisch mariniertes, Hühnerbrustfilet, im Tandoor" Lehmofen gegrillt und zusätzlich in einer würzigen Sauce gebraten. | 11,90 |
| 354 | CHICKEN PALAK
Zartes Hühnchen mit Spinat, gekocht in Currysauce. | 11,90 |

LAMM SPECIALS

SERVIERT MIT BASMATIREIS

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 360 | LAMM CURRY
Zartes Lammfleisch, zubereitet in einer pikanten Currysauce. | 13,50 |
| 361 | LAMM KORMA
Lammfleisch in einer milden, mit Sahne, Kokos und Kardamom verfeinerten, Kormasauce. | 13,50 |
| 362 | LAMM MADRAS
Zartes Lamm in einer würzigen Kokos-Curry-Sauce. | 13,50 |
| 363 | PALAK LAMM
Lammfleischstücke mit Spinat, in einer Currysauce gekocht. | 13,50 |

MILD



SPICY



HOT

