

A decorative border of various Indian spices including cinnamon sticks, cardamom pods, peppercorns, and red chilies surrounds the central text and graphics.

Avtaar

original indische Küche

A blue and white chakra wheel with 16 petals, centered in the advertisement.

Restaurant · Café · Cocktailbar

Cocktail Happy Hour

ab 18.00 Uhr 4,90 €



www.avtaar.de

Liebe Gäste!

Wir möchten Sie mit
original indischer Küche verwöhnen.
Alle Gerichte werden frisch zubereitet und
natürlich mit besten indischen Gewürzen
verfeinert.

Unsere Gerichte werden täglich frisch
zubereitet, alle verwendeten
Zutaten, werden aus
frischem Gemüse und Salat zubereitet.

Unser Koch würzt alle Speisen für den
europäischen Geschmack mild;
falls Sie gerne scharf essen,
bestellen Sie bitte mittelscharf oder
„indisch-scharf“ (sehr scharf).

Und nun wünschen wir
„Guten Appetit“!





Suppen • Soups

1.  **Madras Rasam** ^A 3,20 €
indische rote Linsensuppe
Indian red lentil soup
2.  **Gemüsesuppe** ^A 3,50 €
vegetable soup
3. **Mulligatawney-Suppe** ^A 3,50 €
Hühnerfleischsuppe
chicken soup
4. **Sauer-Scharf-Suppe** ^A 3,50 €
mit Lamm
sour & hot soup with lamb
5. **Knoblauchsuppe** ^A 3,50 €
mit frischem Knoblauch
garlic soup with fresh garlic
6. **Chicken Manchaw** ^A 3,90 €
Weisskohl, Möhren, Champignons und Hühnchenfleisch
Cabbage, carrots, mushrooms and chicken
7. **Chicken Sweet Coar** ^A 3,90 €
Weisskohl, Möhren, Mais und Hühnchenfleisch
Cabbage, carrots, corn and chicken

Vorspeisen & Salat Starters & Salad

Alle Vorspeisen werden mit Salatbeilage & Saucen serviert.
All starters served with salad and sauces.

8.  **Gobi Pakora** 3,50 €
Blumenkohl in Kichererbsenmehl frittiert
cauliflower deep fried in chickpeas flour
9. **Paneer Pakora** ^G 3,50 €
indischer Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert
Indian cream cheese deep fried in chickpeas flour
10.  **Champignon Pakora** 3,50 €
frische Champignons in Kichererbsenmehl frittiert
mushrooms deep fried in chickpeas flour
11.  **Onion Ring** 3,50 €
Zwiebelringe in Kichererbsenmehl frittiert
onion rings deep fried in chickpeas flour
12. **Chicken Pakora** 3,90 €
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert
chicken breast filet deep fried in chickpeas flour

13. **Vegetable Pakora** ^G für zwei Personen **7,90 €**

gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras:
Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Aubergine
und Zwiebelringe

*mixed starter plate with different Pakoras for two persons:
cauliflower, fresh mushrooms, cream cheese, eggplant and
onion rings*

14. **Mixed Pakora** ^G für zwei Personen **8,50 €**

gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Pakoras:
Blumenkohl, Rahmkäse, frische Champignons, Hühnchen,
Aubergine und Zwiebelringe

*mixed starter plate with different Pakoras for two persons:
cauliflower, fresh mushrooms, cream cheese, chicken,
eggplant and onion rings*

15. **Samosas** ^A (2 Stück) **3,90 €**

 **VEGAN**

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen
dumplings stuffed with potatoes and green peas

16. **Gemischter Salat** ^J **4,90 €**

mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais und Kräutern
*mixed salad with iceberg salad, cucumber, tomatoes,
corn and herbs*

17. **Chicken Salat** ^J **6,00 €**

Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen,
Mais, Tomaten, Gurken und Karotten in hausgemachtem
Dressing

*mixed salad with fried chicken breast stripes, corn
tomatoes, cucumber and carrots in homemade dressing*

Vegetarische Gerichte *Vegetarian Dishes*

Zu allen Gerichten servieren wir Reis und Salatbeilage.
All dishes served with rice and side salad.

18. **Avtaar Sabji** **8,50 €**

 **VEGAN**

frisches Gemüse und Ernusssauce, Zwiebeln, Tomaten,
Ingwer und Knoblauch

*fresh vegetables and grape sauce, onions, tomatoes,
ginger and garlic*

19. **Aloo Palak** **8,00 €**

 **VEGAN**

Spinat mit Kartoffeln, frischer Ingwer und Knoblauch
spinach with potatoes, fresh ginger and garlic

20. **Okra Masala** **8,50 €**

 **VEGAN**

frische Okraschoten gebraten mit Zwiebeln, Kartoffeln,
Tomaten, Knoblauch und frischer Ingwer

*fresh okra pancakes fried with onions, potatoes
and tomatoes, garlic and fresh ginger*



21. **Dal Tadka** 8,00 €
VEGAN verschiedene Linsensorten zubereitet nach indischer Art mit Zwi ebeln, frischen Tomaten und Ingwer, garniert mit frischem Koriander
various types of lentils prepared in the Indian style with onions, fresh tomatoes and ginger, garnished with fresh cilantro
22. **Mix Subji** ^G 8,50 €
VEGAN frisches Gemüse der Saison mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
seasonal fresh vegetables with onions, tomatoes, ginger and garlic
23. **Palak Paneer** ^G hausgemachter Rahmkäse 8,50 €
mit Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen
homemade cream cheese with spinach, garlic and different spices
24. **Malai Kofta** ^{G, H} (mild) 8,90 €
frittierte Bällchen aus frischem geriebenem Gemüse und Kartoffeln in Curry-Sahnesauce und Mandeln
fried balls of fresh grated vegetables and potatoes in curry cream sauce and almonds
25. **Alu Gobi** 8,90 €
VEGAN frische Kartoffeln und Blumenkohl in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Knoblauch
fresh potatoes and cauliflower in different spices fried with garlic
26. **Shahi Paneer** ^{G, H} (mild) 9,30 €
hausgemachter Rahmkäse in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln
homemade cream cheese in creamy sauce with cashew nuts and almonds
27. **Bengan Curry** ^G 8,90 €
Aubergine mit Rahmkäse & grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce
eggplant with cream cheese and green peas in curry cream sauce
28. **Paneer Jalfrezi** ^{G, F} 8,90 €
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
homemade cream cheese with peppers, onions, cauliflower ginger & garlic in soy chilli sauce
29. **Mattar Paneer** ^G 8,90 €
indischer Rahmkäse und grünen Erbsen in cremiger Sauce
indian cream cheese and green peas in creamy sauce
30. **Sabzi Korma** ^{G, H} (mild) 9,50 €
verschiedenes Gemüse mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, cashews and cream sauce



Hähnchengerichte Chicken Dishes

Alle Gerichte werden mit Reis und Salatbeilage serviert.
All dishes served with rice and side salad.

31. **Chicken Broccoli** ^{G, H} 9,90 €
Hähnchenfilet mit Broccoli & Mandeln in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with broccoli & almonds in curry cream sauce
32. **Chicken Vindaloo** 9,50 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloosauce
chicken breast fillet with potatoes in Vindaloo sauce
33. **Chicken Avtaar** 9,40 €
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnusssauce mit frischem Gemüse und Cashewkernen
Chicken breast fillet in a spicy peanut sauce with fresh vegetables and cashews
34. **Chicken Curry** 9,00 €
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
chicken breast fillet North-Indian style with different spices in curry sauce
35. **Chicken Saag** Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art 9,00 €
chicken breast fillet with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
36. **Chicken Champignon** ^G Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce 9,50 €
chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry sauce
37. **Chicken Korma** ^{G, H} (mild) 9,90 €
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
chicken breast fillet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
38. **Butter Chicken** ^{G, H} (mild) 9,50 €
gegrillte Hähnchenstücke gebraten in Butter und Tomatensauce mit Mandeln und Cashewkernen
grilled chicken breast fillet fried in butter and tomato sauce with almonds and cashew nuts
39. **Chicken Mango** ^{G, H} (mild) 9,00 €
Hühnerfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
chicken fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
40. **Chicken Subji** 9,00 €
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, Knoblauch und Ingwer in Currysauce
chicken breast fillet with fresh vegetables, garlic and ginger in curry sauce

- 
41. **Chicken Madras** Hühnerbrustfilet mit Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce **9,20 €**
chicken breast filet with coconut milk and coconut flakes in madras curry sauce
42. **Chicken Dahiwal** ^{G, H} **9,00 €**
 Hühnerbrustfilet 12 Stunden in Joghurt eingelegt, mit Cashewnüssen, Mandeln und Sahne-Currysauce serviert
chicken breast filet marinated 12 hours in yogurt, served with cashew nuts, almonds and cream curry sauce
43. **Chicken Jalfrezi** Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Kokosraspeln, Blumenkohl und Knoblauch **9,50 €**
chicken breast filet with peppers, onions, coconut flakes, cauliflower and garlic
44. **Chicken Tikka Masala** **9,00 €**
 Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen Gewürzen
chicken breast fillet with peppers, onions, ginger and garlic with different spices
45. **Chicken Chili** ^{G, 1} **9,00 €**
 saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in Butter-Tomaten-Sahnesauce
juicy tandoori chicken pieces grilled with delicious spices in butter and tomato cream sauce
46. **Chicken Karahi** ^{G, 1} **9,90 €**
 Hähnchenkeule und Hähnchenbrust in Curry-Sauce, frischem Ingwer und Knoblauch
chicken leg and chicken breast in curry sauce, fresh ginger and garlic

Lammgerichte • Lamb Dishes

Alle Gerichte werden mit Reis & Salatbeilage serviert.
All dishes served with rice and side salad.

48. **Kattapa Lamm** ^{G, 1} **10,50 €**
 zartes Lammfleisch mit Paprika, frischem Broccoli in einer Erdnussauce mit orientalischen Gewürzen und frischem Koriander
tender lamb with paprika, fresh broccoli in one peanut sauce with oriental spices and fresh coriander
49. **Okra mit Lamm** **10,90 €**
 Frische Okraschoten mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch
fresh okra with lamb, onions, peppers, fresh ginger and garlic
50. **Lamm Curry** **9,50 €**
 saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
lamb North-Indian style with different spices in curry sauce
51. **Lamm Subji** saftiges Lammfleisch mit frischem Gemüse, frischer Ingwer und Knoblauch in Currysauce **9,50 €**
juicy lamb with fresh vegetables, fresh ginger and garlic in curry sauce

- 
- 
52. **Lamm Saag** 9,50 €
saftiges Lammfleisch mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art
with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
53. **Lamm Korma** ^{G, H} (mild) 9,90 €
saftiges Lammfleisch mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
lamb with cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
54. **Lamm Champignon** ^G saftiges Lammfleisch 9,50 €
mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
lamb with fresh mushrooms in curry cream sauce
55. **Lamm Dahiwala** ^{G, H} (mild) 9,90 €
Lammfleisch zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in Joghurtsauce
lamb cooked to a special Indian style with delicious spices and almonds in yogurt sauce (mild)
56. **Lamm Vindaloo** zartes Lammfleisch mit 9,90 €
Kartoffeln, Paprika und Kokosmilch in Vindaloosauce
lamb with potatoes, peppers and coconut milk in Vindaloo sauce
57. **Lamm Dal** 9,90 €
saftiges Lammfleisch gekocht mit verschiedenen Linsen in einer exotischen Kombination aus Gewürzen
lamb cooked with various lentils in an exotic combination of spices
58. **Lamm Broccoli** ^{G, H} saftiges Lammfleisch 9,50 €
mit frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
lamb cwith fresh broccoli and almonds in curry cream sauce
59. **Rogan Josh** ^G 9,90 €
saftiges Lammfleisch mit Paprika, hausgemachtem Rahmkäse, Ingwer und Kokosraspeln in roter Currysauce
lamb with peppers, homemade cream cheese, ginger and coconut in red curry sauce
60. **Lamm Madras** saftiges Lammfleisch 9,90 €
mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art
lamb with coconut flakes and coconut milk, south Indian style
61. **Lamm Mango** ^G (mild) 9,90 €
Lammfleisch herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
lamb filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
62. **Lamm Masala** 10,50 €
saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce
lamb with pepper, onions, fresh ginger, garlic and tomtoes in chili sauce



Tandoori-Ofen . . .

... ist ein mit Holzkohle geheizter Backofen aus Lehm der indischen Küche. Im Gegensatz zu Backöfen in anderen westlicheren Regionen wird ein Tandoori nicht von vorn, sondern von oben mit Brennmaterial und zu backenden oder zu garenden Lebensmitteln bestückt. Der Tandoor dient unter Anderem zum Backen von Fladenbrotten wie Naan und Chapati, die dazu an die oberen heißen Seitenwände gedrückt werden und nach dem Backen oft mit einem Feuerhaken wieder herausgezogen werden

... is a charcoal-fired oven made of Indian-style clay. In contrast to ovens in other western regions, a tandoori is not fueled from the top, but from above, with fuel and food to bake or cook. Among other things, the tandoor is used to bake flat breads such as naan and chapati, which are pressed onto the upper, hot side walls and are often pulled out with a poker after baking

- 65. Chicken Tandoori ^G 11,90 €**
Hähnchenkeule 24 Stunden in Joghurt und speziellen Tandoori-Gewürzen mariniert und am Spieß gegrillt
chicken leg 24 hours in yogurt and special Tandoori spices marinated and grilled on a skewer
- 66. Chicken Tikka ^G 12,90 €**
Hähnchenbrustfilet 24 Stunden in Joghurt und Tandoori-Kräutern mariniert & am Spieß gegrillt
chicken breast fillet 24 hours in yogurt and Tandoori herbs marinated & grilled on a skewer
- 67. Lamm Tikka 13,00 €**
zartes Lammfleisch mariniert in fernöstlichen Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
marinated lamb slices, grilled with peppers, onions, ginger and tomatoes
- 68. Birbal Chooza ^{G, H} 10,90 €**
Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen gegrillt, mit Knoblauch und Pfeffer
chicken breast fillet marinated with Parmesan cheese, grilled with green peppers, onions, homemade cream cheese, garlic and pepper
- 69. Paneer Tikka ^G 12,90 €**
indischer Rahmkäse mariniert in verschiedenem frischem Gemüse, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & Tomaten
marinated Indian cream cheese in different fresh vegetables, grilled with peppers, onions & tomatoes
- 70. Avtaar Mix Grillplatte ^{G, 1} 15,90 €**
Zusammenstellung von Tandoori-Gerichten: Riesengarnelen, Lammgehacktes, Hähnchenfilet und Entenbrustfilet gegrillt
Compilation of tandoori dishes: king prawns, lamb chopped, chicken fillet and duck breast fillet grilled



71. **Ente Tikka** **14,50 €**
 Entenfilet mit unterschiedlichen Tandoori-Gewürzen, Ingwer, Knoblauch & Senföl zubereite, dann am Spieß gegrillt
duck fillet with different tandoori spices, ginger, garlic and mustard oil prepared, then on a skewer grilled
72. **Scampi Tikka ^B** **14,90 €**
 Großgarnelen mariniert in einer Joghurt-Ingwer-Kräuter-mischung, auf einem Spieß im Tandoorofen zart gegrillt
king prawns marinated in a yoghurt-ginger-herbs mixture, tenderly grilled on skewers in the tandoor oven
73. **Fisch Tikka ^D** **13,90 €**
 Seelachsfilet mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, im Tandoorofen zart gegrillt
seelachs filet marinated with fine spices and herbs, roasted in oven, tenderly grilled in the tandoor oven, served on a hot cast-iron platter
74. **Vegetarisches Tikka ^G** **10,90 €**
 Verschiedenes Gemüse mit unterschiedlichen Tandoori-Gewürzen, Joghurt, Ingwer & Knoblauch zubereitet, anschließend am Spieß gegrillt
Various vegetables with different tandoori spices, yoghurt, ginger & garlic prepared, then grilled on a skewer
75. **Chicken Mint Tikka ^G** **13,90 €**
 Hähnchenbrustfilet 24 Std. in Joghurt, mit frischer Minze und Koriander mariniert, dann am Spieß gegrillt
chicken breast fillet 24 hours in yoghurt, with fresh mint and coriander marinated, then grilled on a skewer
76. **Seekh Kebab ^G** **13,50 €**
 Lammgehacktes mit feinsten Tandoori- Gewürzen und am Spieß gegrillt
lamb chopped with the finest tandoori spices and on Grilled skewer

Reisgerichte • Rice Dishes

Zu allen Gerichten servieren wir einen Salat.
All dishes served with salad.

80. **Vegetable Biryani** **8,90 €**
 gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, Paprika, frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice fried with vegetables, onions, peppers and fresh coriander with Raita
81. **Chicken Biryani** **9,00 €**
 gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice fried with chicken breast, onions, pepper, garlic and fresh coriander, served with Raita

82. **Lamm Biryani** 9,50 €
gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice with lamb meat, onions, peppers, garlic and fresh coriander, served with Raita
83. **Avtaar Mix Biryani** gedämpfter Basmatireis 10,50 €
gebraten mit Gemüse, Hühner- und Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice fried with vegetables, chicken and lamb meat, onions, garlic, peppers & fresh coriander with Raita
84. **Scampi Biryani** ^{B, H} gedämpfter Basmatireis 14,90 €
mit Riesengarnelen, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und frischer Koriander mit Raita
steamed basmati rice with king prawns, vegetables, onions, garlic, and peppers, fresh coriander with Raita

Gerichte für Kinder dishes for kids



Serviert mit Reis und Salatbeilage. (nur für Kinder bis 11 Jahre)
Served with rice and side salad. (only for children up to 11 years)

90. **Chicken Spezial** (mild) 5,00 €
Hühnerfilet mit Paprika und Zwiebeln in Sauce
chicken breast filet with peppers and onions in sauce
91. **Chicken Curry** (mild) 5,00 €
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept, mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
chicken breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce

Fischgerichte • Fish Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.
Served with rice and side salad.

92. **Fisch Jalfrezi** ^D 9,50 €
Seelachsfilet mit Paprika, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Tomaten in scharfer Currysauce
coley filet with peppers, cauliflower, onions, ginger, garlic and tomatoes in hot curry sauce
93. **Fisch Mango** ^{D, G, H} (mild) 9,50 €
Seelachsfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
coley filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
94. **Fisch Curry** ^D Seelachsfilet mit exotischer 9,00 €
Gewürzmischung in Currysauce, nach nordindischer Art
coley filet with exotic spices in curry sauce, according to North Indian style

- 
95. **Fisch Madras** ^D 9,50 €
Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
96. **Fisch Vindaloo** ^D 9,50 €
Seelachsfilet mit Kartoffeln, Knoblauch, frischem Ingwer und Kokosmilch in Vindaloosauce
coley filet with potatoes, garlic, fresh ginger and coconut milk in Vindaloo sauce
97. **Scampi Curry** ^B 14,90 €
Riesengarnelen in feiner Currysauce
king prawns in fine curry sauce
98. **Scampi Masala** ^B 14,90 €
Riesengarnelen mit Tomaten, grüner Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce
king prawns with tomatoes, green peppers and onions in a spicy sauce
99. **Scampi Dahiwalla** ^{B, G, H} (mild) 14,90 €
gegrillte Großgarnelen 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauchpaste, mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Safran-Joghurtsauce
grilled king prawns 12 h marinated in ginger-garlic paste, with delicious spices and almonds in saffron yogurt sauce
100. **Scampi Vindaloo** ^B 14,90 €
Großgarnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosraspeln in Vindaloosauce nach Madras-Art
king prawns with potatoes, onions and coconut flakes in vindaloo sauce Madras style

Entengerichte • Duck Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.
Served with rice and side salad.

101. **Ente Vindaloo** 11,50 €
Entenbrustfilet nach Madras-Art mit Kartoffeln und Kokosraspeln in pikanter Vindaloosauce
duck breast filet Madras style with potatoes and coconut flakes in spicy Vindaloo sauce
102. **Ente Curry** 10,90 €
Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
duck breast filet North-Indian style with different spices in curry sauce
103. **Ente Subji** 11,90 €
Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen
duck breast filet with fresh vegetables in different spices
104. **Ente Korma** ^{G, H} (mild) 11,90 €
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
duck breast filet with cream cheese, cashew nuts, almonds in cream sauce

- 
105. **Ente Mango** ^{G, H} (mild) **11,90 €**
 Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
duck breast fillet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce
106. **Avtaar Ente** **11,90 €**
 in Singaporegewürzen eingelegtes Entenbrustfilet, serviert in einer dunklen Honigsauce mit frischem Gemüse
duck breast fillet in Singapore spices, served in a dark honey sauce with fresh vegetables
107. **Ente Madras** Entenbrustfilet mit **11,90 €**
 Kokosraspeln nach köstlicher südindischer Art gegart
duck breast fillet cooked with coconut flakes in a delicious south Indian style

Beilagen • Side Orders

109. **Chapati** ^A Fladenbrot aus Vollkornmehl **1,60 €**
flatbread made from whole grain
110. **Bhatura** ^A **1,60 €**
 frittiertes indisches Fladenbrot in ballonartiger Form
deep fried yeast dough bread
111. **Naan** ^A längliches, flaches Fladenbrot **1,90 €**
baked flatbread
112. **Knoblauch Naan** ^A **2,50 €**
garlic naan
113. **Käse Naan** ^{A, G} mit indischem Rahmkäse **2,50 €**
with Indian cream cheese
114. **Käse und Knoblauch Naan** ^G **2,90 €**
 mit indischem Rahmkäse und Knoblauch
with Indian cream cheese and garlic
115. **Papadam** ^A **0,50 €**
116. **Mango Chutney** **1,50 €**
117. **Basmati-Reis** **1,50 €**
118. **Mixed Pickles** **1,50 €**
119. **Raita** ^G **1,50 €** Portion
 gewürzter Joghurt mit Kräutern & Gurken
spiced yoghurt with cucumber and herbs

Nachspeise • Desserts

120. **Mango Cream** **3,50 €**
121. **Milchreis** **3,90 €**
122. **Gulab Jamun** ^G (2 Stück) **2,90 €**
 (2 pieces)



Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 enthält Sulfite · 11 Taurin

Allergene:

- A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse
K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

additives:

- 1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent
5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers
10 contains sulfite · 11 Taurin

allergens:

- A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
B contains shellfish and crustacean products · C contains eggs or egg products
D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products
F contains soy or soy products · G contains milk or milk products (lactose)
H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)
I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products
K contains sesame seeds or sesame seeds products · L contains sulfur dioxide and sulphites
M contains lupine or products thereof · N molluscs (mollusks) or products thereof



Lepsiusstraße 69 · 12163 Berlin

Telefon: 030 / 79 78 98 95

Öffnungszeiten:

täglich 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr

www.avtaar.de

