

A decorative border surrounds the central text and graphics, featuring various Indian spices in wooden bowls, including cinnamon sticks, cardamom pods, red chili peppers, and peppercorns.

Avtaar

Original indische Küche

Restaurant · Café · Cocktailbar

Cocktail Happy Hour

ab 18.00 Uhr 3,90 €



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** 3,50 €
Hühnerbrustfilet in Kichererbsenmehl frittiert
chicken breast filet deep fried in chickpeas flour

13. **Vegetable Pakora** ^G für eine Person 4,00 €
für zwei Personen 7,10 €

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 eine Person 4,50 €
für zwei Personen 7,90 €

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) 3,50 €

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 5,90 €

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. **Aloo Bengan** 7,90 €

VEGAN

frische Auberginen gebraten mit Kartoffeln in
verschiedenen Gewürzen und frischem Ingwer und Knoblauch
*fresh eggplants fried with potatoes in different spices and
fresh ginger and garlic*

19. **Paneer Markhani** hausgemachter Rahmkäse 7,90 €

mit Tomatensauce, Mandeln und Cashewkernen
*homemade cream cheese with tomato sauce, almonds
and cashew nuts*

20. **Okra Masala** frische Okraschoten gebraten 7,90 €

VEGAN

mit Zwiebeln, Kartoffeln und frischen Tomaten
fresh lady fingers fried with onions, potatoes & fresh tomatoes

21. **Dal Tadka** verschiedene Linsensorten zubereitet 6,90 €

VEGAN

nach indischer Art mit Zwiebeln, frischen Tomaten und
Ingwer, garniert mit frischem Koriander
*different lentils „Dhaba Style“ with onions, fresh tomatoes
and ginger, garnished with fresh coriander*



22. **Mix Subji** frisches Gemüse der Saison mit **7,50 €**
 *fresh seasonal vegetables with onions, tomatoes, ginger & garlic*
23. **Palak Paneer** ^G hausgemachter Rahmkäse mit **7,50 €**
Spinat, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen gebraten
homemade cream cheese fried with spinach, garlic and different spices
24. **Malai Kofta** ^{G, H} (mild) **7,90 €**
frittierte Bällchen aus frischem geriebenem Gemüse, Kartoffeln, Cashewnüssen, Mandeln in Curry-Sahnesauce
deep fried balls from fresh grated vegetables, potatoes, cashew nuts, almonds in curry cream sauce
25. **Alu Gobi** frische Kartoffeln und Blumenkohl **7,50 €**
 *in verschiedenen Gewürzen gebraten mit Reis und Salat*
fresh potatoes and cauliflower fried with different spices, with rice and side salad
26. **Shahi Paneer** ^{G, H} (mild) hausgemachter Rahmkäse **7,90 €**
in cremiger Sauce mit Cashewnüssen und Mandeln
homemade cream cheese in home style creamy sauce with cashew nuts and almonds
27. **Bengan Curry** ^G **7,50 €**
Aubergine mit Rahmkäse & grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce
eggplant with cream cheese and green peas in curry sauce
28. **Paneer Jalfrezi** ^{G, F} **7,90 €**
hausgemachter Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl Ingwer und Knoblauch in Soja-Chilisauce
homemade cream cheese with pepper, onions, ginger cauliflower and garlic in soya chili sauce
29. **Monari Handi** ^{G, H} Spinat mit frischem Gemüse, **7,50 €**
 *Knoblauch, Ingwer, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten*
spinach with fresh vegetables, garlic, ginger, with peppers, onions and tomatoes
30. **Aloo Palak** **7,50 €**
 *Spinat mit Kartoffeln, Knoblauch und frischer Ingwer*
Spinach with potatoes, garlic and ginger
31. **Mattar Paneer** ^G indischer Rahmkäse und **7,50 €**
grüne Erbsen in cremiger Sahnesauce und Mandeln
Indian cream cheese and green peas in creamy cream sauce and almonds
32. **Sabzi Korma** ^{G, H} (mild) verschiedenes Gemüse **7,90 €**
mit Rahmkäse, Mandeln, Cashewkernen und Sahnesauce
various vegetables with cream cheese, almonds, cashew nuts and cream sauce
33. **Channa Masala** ^{G, H} (mild) Kichererbsen mit **7,90 €**
 *frischem Ingwer, Zwiebeln, Tomaten in Curry-Sauce*
Chickpeas with fresh ginger, onions, Tomatoes in curry sauce



Hähnchengerichte Chicken Dishes



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

34. **Chicken Broccoli** ^{G, H} 8,50 €
Hähnchenfilet mit frischem Broccoli & Mandeln in Curry-Sahnesauce
chicken fillet with fresh broccoli & almonds in curry cream sauce
35. **Chicken Vindaloo** 8,90 €
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln in Vindaloosauce
chicken breast fillet with potatoes in Vindaloo sauce
36. **Chicken Avtaar** 8,90 €
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnusssauce mit frischem Gemüse und Cashewkernen
Chicken breast fillet in a spicy peanut sauce with fresh vegetables and cashews
37. **Chicken Curry** 7,90 €
Hühnerbrustfilet nach nordindischem Rezept mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
chicken breast fillet North-Indian style with different spices in curry sauce
38. **Chicken Saag** 8,50 €
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer und Knoblauch nach köstlicher nordindischer Art
chicken breast fillet with spinach, ginger and garlic, North-Indian style
39. **Chicken Champignon** ^G 8,90 €
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Currysahnesauce
chicken breast fillet with fresh mushrooms in curry sauce
40. **Chicken Korma** ^{G, H} (mild) 8,90 €
Hühnerbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Sahnesauce
chicken breast fillet with Indian cream cheese, cashew nuts and almonds in cream sauce
41. **Butter Chicken** ^{G, H} (mild) 8,90 €
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
42. **Chicken Mango** ^{G, H} (mild) 8,50 €
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

- 
43. **Chicken Subji** Hähnchenbrustfilet mit **8,50 €**
frischem Gemüse, Ingwer und Knoblauch in Currysauce
*Chicken breast fillet with fresh vegetables, ginger and
garlic in curry sauce*
44. **Chicken Madras** Hühnerbrustfilet mit **8,90 €**
Kokosmilch und Kokosraspeln in Madras-Currysauce
*chicken breast fillet with coconut milk and coconut flakes
i n madras curry sauce*
45. **Chicken Dahiwalā** ^{G, H} **8,90 €**
Hühnerbrustfilet 12 Stunden in Joghurt eingelegt,
mit Cashewnüssen, Mandeln und Sahne-Currysauce
*chicken breast fillet marinated 12 hours in yogurt,
with cashew nuts, almonds and cream curry sauce*
46. **Chicken Jalfrezi** Hühnerbrustfilet mit **8,90 €**
Paprika, Zwiebeln, Kokosraspeln, Blumenkohl und Knoblauch
*chicken breast fillet with peppers, onions, coconut flakes,
cauliflower and garlic*
47. **Chicken Tikka Masala** **9,90 €**
Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln,
Ingwer und Knoblauch mit verschiedenen Gewürzen
*chicken breast fillet with peppers, onions,
ginger and garlic with different spices*
48. **Chicken Chili** ^{G, 1} **8,90 €**
saftige Tandoori-Hühnerstücke gegrillt mit leckeren
Gewürzen in Butter-Tomaten-Chilisauce
*juicy tandoori chicken pieces grilled with delicious
spices in butter and tomato chili sauce*
49. **Chicken Karahi** ^{G, 1} Hähnchenkeule und **8,90 €**
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.

50. **Lamm Curry** **8,00 €**
saftiges Lammfleisch nach nordindischem Rezept mit
verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
*juicy lamb with North Indian recipe various spices in
curry sauce prepared*
51. **Lamm Subji** saftiges Lammfleisch mit frischem **8,90 €**
Gemüse, Knoblauch und frischem Ingwer in Currysauce
*juicy lamb with fresh vegetables, garlic and fresh ginger in
curry sauce*
52. **Lamm Saag** saftiges Lammfleisch mit Spinat, **8,90 €**
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) 9,50 €
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 9,50 €
Kartoffeln, Paprika und Kokosmilch in Vindaloosauce
lamb with potatoes, peppers and coconut milk in Vindaloo sauce
57. **Lamm Dal** 9,50 €
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 mit 9,50 €
frischem Broccoli und Mandeln in Curry-Sahnesauce
lamb with 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 9,50 €
mit Kokosraspeln und Kokosmilch nach südindischer Art
lamb with coconut flakes and coconut milk, south Indian style
61. **Lamm Mango** ^G (mild) 9,50 €
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** 9,90 €
saftiges Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten in Chilisauce
lamb with pepper, onions, fresh ginger, garlic and tomatoes 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**
Hähnchenkeule 24 Stunden in Joghurt und speziellen Tandoori-Gewürzen mariniert & am Spieß gegrillt
chicken leg 24 hours in yogurt and special Tandoori spices marinated & grilled on a skewer

8,90 €
- 66. Chicken Tikka ^G**
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

11,90 €
- 67. Lamm Tikka**
zartes Lammfleisch mariniert in fernöstlichen Gewürzen, mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
marinated lamb slices, grilled with peppers, onions, ginger and tomatoes

13,00 €
- 68. Birbal Chooza ^{G, H}**
Hähnchenbrustfilet eingelegt in mariniertem Parmesankäse, mit grüner Paprika, Zwiebeln, hausgemachtem Rahmkäse, Mandeln & Cashewkernen gegrillt, mit Knoblauch & Pfeffer
chicken breast filet marinated with Parmesan cheese, grilled with green peppers, onions, homemade cream cheese, with garlic and pepper

10,90 €
- 69. Paneer Tikka ^G**
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

11,90 €
- 70. Avtaar Mix Grillplatte ^{G, 1}**
Zusammenstellung von Tandoori-Gerichten: Riesengarnelen, Lammgehacktes, Hähnchenfilet und Entenbrustfilet im Lehmofen gegrillt
Compilation of tandoori dishes: king prawns, lamb chopped, chicken fillet and duck breast fillet grilled in a clay oven

15,90 €



71. **Ente Tikka** Entenfilet mit **13,50 €**
 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 fillet 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 Haryali 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 Lammgehacktes mit **13,50 €**
 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** **8,50 €**
 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** **9,50 €**
 gedämpfter Basmatireis gebraten mit Hühnerbrustfilet,
 Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander mit Raita
*steamed basmati rice fried with chicken breast, onions,
 pepper, garlic and coriander, served with Raita*

82. **Lamm Biryani** 9,90 €

gedämpfter Basmatireis mit Lammfleisch, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Koriander mit Raita

steamed basmati rice with lamb meat, onions, peppers, garlic and coriander, served with Raita

83. **Avtaar Mix Biryani** 10,90 €

gedämpfter Basmatireis gebraten mit Gemüse, Hühner- und Lammfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Koriander mit Raita

steamed basmati rice fried with vegetables, chicken and lamb meat, onions, garlic, peppers & coriander with Raita

84. **Scampi Biryani** ^{B, H} 13,90 €

gedämpfter Basmatireis mit Riesengarneln, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Koriander mit Raita

steamed basmati rice with king prawns, vegetables, onions, garlic, and peppers, 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 geschneuzelt nach nordindischem Rezept, mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce
sliced 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.

93. **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

94. **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

- 
95. **Fisch Curry** ^D 8,50 €
 Seelachsfilet mit exotischer Gewürzmischung
 in Curryauce, nach nordindischer Art
*coley filet with exotic spices in curry sauce,
 according to North Indian style*
96. **Fisch Madras** ^D 9,50 €
 Seelachsfilet mit Kokosmilch in Madras-Currysauce
coley filet with coconut in madras-curry-sauce
97. **Fisch Vindaloo** ^D 9,90 €
 Seelachsfilet mit Kartoffeln, Knoblauch,
 frischem Ingwer und Kokosmilch in Vindaloosauce
*coley filet with potatoes, garlic, fresh ginger
 and coconut milk in Vindaloo sauce*
98. **Scampi Curry** ^B 13,90 €
 Riesengarnelen mit exotischer Gewürzmischung
 in Curryauce, nach nordindischer Art
*king prawns with exotic spices in curry sauce,
 according to North Indian style*
100. **Scampi Masala** ^B 13,90 €
 Riesengarnelen mit Tomaten, grüner Paprika
 und Zwiebeln in würziger Sauce
*king prawns with tomatoes, green peppers
 and onions in a spicy sauce*
101. **Scampi Dahiwal** ^{B, G, H} (mild) 13,90 €
 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*
102. **Scampi Vindaloo** ^B 13,90 €
 Großgarnelen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kokosraspeln
 in Vindaloo-Currysauce nach Madras-Art
*king prawns with potatoes, onions and coconut flakes
 in vindaloo curry sauce Madras style*

Entengerichte • Duck Dishes

Serviert mit Reis und Salatbeilage.

Served with rice and side salad.

103. **Ente Vindaloo** 11,90 €
 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*
104. **Ente Curry** 10,50 €
 Entenbrustfilet nach nordindischem Rezept mit
 verschiedenen Gewürzen in Currysauce zubereitet
*duck breast filet with North Indian recipe various spices in
 curry sauce prepared*

- 
105. **Ente Subji** Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in verschiedenen Gewürzen
duck breast filet with fresh vegetables in different spices 10,90 €
106. **Ente Korma** ^{G, H} (mild) 11,90 €
Entenbrustfilet mit Rahmkäse, Cashewnüssen und Mandeln in Curry-Sahnesauce
duck breast filet with cream cheese, cashew nuts, almonds and in curry cream sauce
107. **Ente Mango** ^{G, H} (mild) 11,50 €
Entenbrustfilet herzhaft zubereitet mit Mangoscheiben und Mandeln in einer exotischer Creme-Spezialsauce
duck breast filet cooked with mango slices and almonds in an exotic cream special sauce

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 Portion 1,50 €
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 koffeinhaltig · 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, Chaschewnuss, 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



Weserstraße 5 · 12047 Berlin
Telefon: 030 / 62 90 46 56
Öffnungszeiten:
täglich 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr
www.avtaar.de

