

ApneI

nordindisches Restaurant

12349 BERLIN | SCHLIERBACHER WEG 7 - 8 | TEL: 030/ 50 36 50 85

Suppen

- | | | |
|----------|--|------|
| 1 | Madras Rasam ^{A,F,4} | 2,50 |
| | Rote Linsensuppe nach Köstlicher süd-ind.Art | |
| 2 | Vegetarische Suppe ^{A,F} | 2,90 |
| | Gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt | |
| 3 | Tomatensuppe ^{A,F,4} | 2,60 |
| | Tomatensuppe aus frischen Tomaten, garniert mit Sahne | |
| 4 | Mulligatawney-Suppe ^{A,F,4} | 3,90 |
| | Typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch
(eine leicht garnierte Hühnersuppe) | |
| 5 | Garam Shorba (scharf) ^{A,F,4} | 3,80 |
| | Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch
oder frischem Gemüse nach ihrer Wahl | |
| 6 | Champignon-Cremesuppe ^{A,F} | 3,10 |
| | Eine leckere Suppe aus frischen Champignons,
indischen Kräutern, garniert mit Sahne | |

MITTAGSMENÜ AB 4,90€

Mo. - Fr. 12:00 bis 16:00 Uhr außer an Feiertagen

Salate

- | | | |
|-----------|---|------|
| 10 | Hara Bhara Salat | 4,90 |
| | Grüner Salat mit Gurken, Tomaten & Karotten | |
| 11 | Chicken Chat Salat | 5,50 |
| | Feiner Salat mit gegrilltem Hühnchen und Kohlstreifen | |
| 12 | Apne Salat ^{H,N} | 6,50 |
| | Grüner Salat aus Obst, Bohnen und Möhren mit
ungesalzene Erdnüssen | |

Side Order

- | | | |
|-----------|---|------|
| 17 | Bhatura ^{A,F} | 1,80 |
| | Frittiertes Brot aus feinem Weizenmehl | |
| 18 | Naan ^{A,F} | 2,00 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor knusprig gebacken | |
| 19 | Cheese Naan | 2,90 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit
geriebenem Rahmkäse, im Tandoor gebacken | |
| 20 | Garlic Naan ^{A,F} | 2,20 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl mit einer indischen
Knoblauchpaste im Tandoor gebacken | |
| 21 | Roti ^A | 2,20 |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl im Tandoor knusprig gebacken | |

22	Pudina Prantha	2,90
	Vollkornbrot mit Öl und frischer Minze, außen knusprig und innen locker, im Tandoor gebacken	
23	Butter Naan ^{A,F}	2,90
	Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken	
24	Peshwari Naan ^{A,F}	3,40
	Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Cashewnüssen im Tandoor gebacken	
25	Raita ^F	2,40
	Joghurt mit Kartoffeln, frischer Minze, Tomaten und Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel	
26	Mixed Pickles	1,90
	Eingelegtes scharfes, indisches Gemüse	
27	Mango Chutney	1,90
	Eingelegte Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce	
28	Papadam	1,00

Pakorras

Die Pakoras werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert und werden mit frischem Salat und verschiedenen Dips serviert.

30	Samosas	3,20
	Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Mandeln (pikant)	
31	Ghobi Pakora Blumenkohl	2,90
32	Onion Bhaji Zwiebelstreifen	3,30
33	Baingan Pakora Auberginen	2,90
34	Khumbi Pakora Champignons	3,30
35	Chicken Pakora Paniertes Hühnerfilet	3,90
36	Scampi Pakora Gewürzte Großgarnelen ^B	5,30
37	Paneer Pakora ^F	3,90
	Hausgemachter frischer Rahmkäse	
38	Aloo Pakora Marinierte Kartoffeln	2,95
40	Gemischte Vorspeisenplatte	8,50
	eine Zusammenstellung der oben genannten verschiedenen vegetarischen Vorspeisen	

Vegetarian

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

45	Dal Makhni ^F	6,90
	Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten	
46	Sabji ^F	7,50
	Verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse in Currysauce	
47	Sabji Masala ^{F,H}	8,30
	Frisches Gemüse mit gehackten Cashewnüssen und Rosinen in gewürzter Käse-Sahnesauce	
48	Aloo Ghobi	7,90
	Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nordindischer Art gegart	
49	Palak Paneer ^F	7,90
	Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten	
50	Palak Aloo	7,40
	Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln, nach einer speziellen nordindischen Art gebraten	
51	Pindi Channa ^F	7,20
	Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Rahmkäse in speziellen Gewürzen	

52	Mattar Paneer ^F	8,90
	Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce	
53	Khumbi Paneer Masala ^{F,H}	8,50
	Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüssen in Sahnesauce	
54	Shahi Paneer ^{F,H}	8,90
	Hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce	
56	Malai Kofta ^{F,H,6}	8,90
	Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht	
57	Paneer Jhalfrezi (mittelscharf) ^F	8,50
	Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten	
58	Karahi Paneer ^F	8,90
	Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und Tomaten	
59	Shahi Baingan ^{F,H}	7,90
	Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in einer speziellen Tomaten-Sahnesauce	
60	Punjabi Mirch ^{F,H}	7,90
	Grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer speziellen sanften Sauce mit Nüssen und Rosinen	
61	Paneer Mango ^F	8,20
	Indischer Rahmkäse mit Mangosauce	
62	Paneer Madras (scharf)	8,50
	Indischer Rahmkäse mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach Köstlicher südindischer Art	
63	VISHNU THALI	9,80
	Zusammenstellung von zwei Gerichten:	
	1) Spinat und Kartoffeln mit Ingwer und Zwiebeln gebraten ^F	
	2) Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce	

Reisgerichte - Biryanis

Alle Biryani-Gerichte werden mit frischem Salat und Curry-Sauce serviert.

70	Sofiani Biryani ^{F,H}	8,20
	Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen	
71	Chicken Biryani ^H	8,90
	Zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung	
72	Mutton Biryani ^H	9,90
	Zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen	
73	Apne Biryani	10,30
	Zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen & Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung	
74	Scampi Biryani ^H	12,80
	Gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen	

Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

80	Chicken Curry	8,40
	Hähnchenfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	
81	Chicken Sabji	8,90
	Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen milden Sauce	
82	Chicken Jakhni ^H	9,40
	Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Mandeln, Paprika in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce	
83	Chicken Himalaya ^{F,H}	9,90
	Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce	
84	Murgh Makhni	9,90
	Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce	
85	Chicken "Saagwala"	9,20
	Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher indischer Art	
86	Chicken Korma ^{F,H}	10,50
	Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashew-Nüssen	
87	Chicken Banglari (mittelscharf)	9,50
	Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen	
88	Chicken Madras (scharf) ^F	9,60
	Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
89	Chicken Vindaloo (scharf) ^{F,7}	9,50
	Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und frischen Tomaten, nach einer speziellen südindischen Art	
90	Chicken Jhalfrezi (mittelscharf)	9,40
	Hühnerfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	
91	Chicken Mango	9,80
	Hühnerfilet in Mango Sauce	
92	Chicken Tikka Masala ^F	10,50
	Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf	

Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

100	Lamm Curry	9,90
	Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet	
101	Lamm Sabji	10,00
	zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart	
102	Lamm Jakhni	9,90
	Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln, Paprika nach einer speziellen indischen Art zubereitet	

103	MottonJosh	10,30
	Lammfleischstücke in einer Wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce	
104	Lamm Kadai (mittelscharf)	10,90
	Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen	
105	Lamm "Saagwala"	9,80
	Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch	
106	Lamm Korma ^{F,H}	10,50
	Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen	
107	Lamm Jakhni (mittelscharf) ^{F,H}	10,90
	Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen	
108	Lamm Madras (scharf) ^F	10,20
	Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
109	Lamm Vindalu (scharf) ^{F,7}	10,60
	Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart	
110	Lamm Jhalfrezi (mittelscharf)	10,90
	Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art	
111	Lamm Dhansek ^F	10,70
	Zarte Lammfleischstücke mit Linsen gebraten mit schön angenehmen Gewürzen	

Tandoori - Grillspezialitäten

Aus original indischem Lehmofen, alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

115	Tandoori Chicken	10,90
	gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	
116	Chicken Tikka	10,90
	Hühnerfiletstücke mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen	
117	Paneer Tikka Masala ^F	12,50
	Rahmkäse, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf.	
118	Chicken Seekh Kebab ^F	10,90
	Leckere Röllchen aus gehacktem Hühnerfleisch. Knoblauch. Paprika. Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen, leicht scharf	
119	Reshmi Kebab ^{F,H}	11,95
	gehacktes Hähnchenfilet mit speziellen Gewürzen und Kräutern, gegart mit Cashewnüssen und frischem Koriander	
120	Lamm Tikka ⁴	11,40
	Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten	
121	Batak Tikka ⁴	12,90
	Entenfleischstücke gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung	
122	Mutton Kebab	10,90
	Leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen, leicht scharf	

124 Cheese Pudina ^{F,4}	10,90
Hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung	
125 Fisch Tikka ^{B,E,4}	11,90
Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art	
126 Scampi Tandoor ^{A,F,4}	14,00
Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht	
127 Apne Grillplatte ^{B,F,4}	13,90
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten	

Enten-Spezialitäten

Aus original indischem Lehmofen, Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

130 Batak Curry ^F	10,90
Gegrilltes Entenbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art	
131 Batak Madras (mittelscharf) ^F	11,20
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
132 Batak Sabji ^F	11,60
Gegrilltes Entenbrustfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen Rahmsauce	
133 Batak Dahiwala ^{F,H}	11,80
Gegrilltes Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln	
134 Batak Korma ^{F,H}	12,90
Gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen	
135 Reshmi Batak ^{F,4}	12,90
Entenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischem Ingwer in einer speziellen Gewürzmischung	

Fisch & Scampis

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert

140 Machli Curry ^{B,F}	9,60
Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	
141 Machli Madras (scharf) ^{B,F}	9,20
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
142 Machli Punjabi (mittelscharf) ^{B,F}	9,50
Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus Wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet	
143 Machli Korma ^{B,F,H}	9,50
Rotbarschfilet in einer milden Sahne-Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen	
144 Jhinga Punjabi ^{B,F,H}	12,10
Großgarnelen in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art	
145 Scampi Masala ^{B,F}	12,90
Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und versch Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten	

146 Scampi Dahiwala ^{B,F,H}	12,10
Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce	
147 Jhinga Madras(mittelscharf) ^{B,F}	11,90
Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art	
148 Jhinga Korma ^{B,F,H}	12,90
Riesengarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen	

Thalis für eine Person

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

155 Punjabi Thali ^{F,H}	11,90
Eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten Sabji Masala, Chicken Madras & Lamm Curry	
156 Apne Thali ^{F,H}	11,20
Eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten: PalakAloo, Khumbi Paneera, Malai Kofta	

Dessert

160 Mango-Eis ^F	3,90
mit Mangostücken in einer Tonschale	
161 Vanilla-Nuss-Eis ^{F,H}	3,90
mit gerösteten Cashew-Nüssen in Honig in einer Tonschale	
162 Gulubjamun Indische Süßigkeit	4,10
163 Shrikhand	4,20
Mango Joghurt, Früchte, Obst, Cashew Nüsse	
164 Halwa Indische Süßigkeit	4,20
Indian Sweet mit Grieß, Butter, Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen nach nordindischer Art	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt, und Service. Getränke auf Anfrage

Enthält folgende Allergene:

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig), B) Fisch, C)Krebstiere, D)Schwefeldioxyde und Sulfide, E) Sellerie, F) Milch und Laktose, G) Sesamsamen, H)Nüsse, I) Eier, J) Lupinen, K)Senf, L) Soja, M) Weichtiere, N) Erdnüsse

Zusatzstoffe:

1) mit Koservierungsstoff, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Farbstoff, 5) mit Phosphat, 6) mit Süßungsmittel, 7) koffeinhaltig, 8) chininhaltig 9) geschwärzt, 10) enthält Phenylalaninquelle

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

