

Apne

Suppen

- 01 Madras Rasam** ^{A,F,4} 4,50
Rote Linsensuppe nach Köstlicher Süd-ind. Art
Red lentil Soup made in an exquisite south indian style
- 02 Vegetarische** ^{A,F} 4,80
Gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt
Mixed vegetable soup, slightly spiced
- 03 Tomatensuppe** ^{A,F,4} 4,90
Tomatensuppe aus Frischen Tomaten, Garniert mit Sahne
Tomato soup, made from fresh tomatoes and gamished with cream
- 04 Mulligatawney-suppe** ^{A,F,4} 5,50
Typisch indische Curry-suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)
Typicle Indian Curry-Soup with chicken (mildly gamished chicken soup)
- 05 Garam Shorba** ^{A,F,4} 5,80
Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach ihrer Wahl
Hot and sour soup with grilled lamb or fresh vegetables
- 06 Champignon-Cremesuppe** ^{A,F} 5,20
Eine Leckere Suppe aus frischen Champignons, indischen Kräutern, garniert mit Sahne
Tasty soup made from fresh mushroom, indin herbs, gamished with cream

Salate

- 10 Hara Bhara Salat** 5,90
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten & Karotten
Green Salad with Cucumber, Tomatoes & carrots
- 11 Chicken Chat Salat** 7,50
Feiner Salat mit gegrilltem Hühnchen und Kohlstreifen
Fine salad with grilled chicken and cabbage stripes
- 12 ApneSalat** ^{H,N} 6,90
Grüner Salat aus Obst, Bohnen und Möhren mit ungesalzene Erdnüssen
Green Salat Prepared with fruits, beans and carrots and groundnuts



Side Order

- 13 Bhatura** ^{A,F} 1,90
Frittiertes Brot aus feinem Weizenmehl
Fried bread with fine wheat flour
- 18 Naan** ^{A,F} 2,90
Fladenbrot aus im Tandoor knusprig gebacken
Crisp wheat flour naan bread, baked in tandoor
- 19 Cheese Naan** ^{A,F} 4,50
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Rahmkäse, im Tandoor gebacken
Wheat flour naan bread stuffed with grated cream cheese, baked in Tandoor
- 20 Garlic Naan** ^{A,F} 3,90
Fladenbrot aus Weizenmehl, mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken
Wheat flour naan bread stuffed with indian garlic paste, baked in tandoor
- 21 Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl** ^A 3,20
im Tandoor knusprig gebacken
Crisp wheat flour bread, backed in tandoor
- 22 Pudina Pamtha** 3,90
Vollkornbrot mit Öl und frischer Minze, außen knusprig und innen locker, im Tandoor gebacken
Soft and crispy wheat flour bread with oil and fresh mint, baked in tandoor
- 23 Butter Naan** ^{A,F} 3,90
Fladenbrot aus Weizenmehl, mit indischer Butter & 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken
Wheat flour naan bread with indian butter and 2 different types of sesame



Apne

- 24 Peshwari Naan** ^{A,F} 4,80
 Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch und Cashewnüssen im Tandoor gebacken
Wheat flour naan bread, stuffed with chopped Lamb and cashew nuts, baked in tandoor
- 25 Raita** ^F 3,40
 Joghurt mit Kartoffeln, frischer Minze, Tomaten und Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel
Yoghurt with potatoes, fresh mint leaves, tomatoes and cucumber, gamished with roasted caraway
- 26 Mixed Pickles** 2,90
 Eingelegtes scharfes, indisches Gemüse
Pickled indian vegetabels
- 27 Mango Chutney** 2,90
 Eingelegtes Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce
Pickled mango in sweet and sour sauce
- 28 Papadam** 1,00
 2 Stück mit diversen Saucen
2 Pieces with various sauces

Pakorras

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

The Pakoras are dipped in chickpeas flour and fried, it is served with fresh salad and different sauces.

- 30 Samosas** 4,90
 Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Mandeln (pikant)
Two samosas, stuffed with potatoes, green peas and almonds (spicy)
- 31 Gobi Pakora** 4,50
 Blumenkohl *Cauliflower*
- 32 Onion Bhaji** 4,50
 Zwiebelstreifen *Onion stripes*
- 33 Baingan Pakora** 4,50
 Auberginen *brinjols*
- 34 Khumbi Pakora** 4,50
 Champignons *Mushrooms*
- 35 Chicken Pakora** 5,90
 Paniertes Hühnerfilet
Crumbed chicken filet
- 36 Scampi Pakora** ^B 7,90
 Gewürzte Großgamelen *Spiced Prawns*
- 37 Paneer Pakora** ^F 5,90
 Hausgemachter frischer Rahmkäse
Home made fresh cream cheese
- 38 Aloo Pakora** 4,50
 Marinierte Kartoffeln
Marinated potatoes



- 40 Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen** 12,50
 eine Zusammenstellung der oben genannten verschiedenen vegetarischen Vorspeisen
Combination of all above mentioned vegetarian Starters

Vegetarian

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

All the dishes are served with basmati rice, fresh salad and three delicious sauces.

- 45 Dal Makhni** ^F 8,90
 Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten
Various lentils cooked in butter with onions, ginger and tomatoes
- 46 Sabji** ^F 9,50
 Verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse In Currysauce
Various fresh vegetables with cream cheese in Curry sauce
- 47 Sabji Masala** ^{F,H} 10,30
 Frisches Gemüse mit gehackten Cashewnüssen und Rosinen in gewürzter Käse-Sahnesauce
Fresh vegetables made in spicy cheese-cream sauce with cashew nuts and raisins

Apne

48 Aloo Ghobi 9,90

Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nordindischer Art gegart

Fresh Cauliflower and Potatoes with ginger, garlic, tomatoes, cooked in a special north-indian style

49 Palak Paneer ^F 9,90

Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten

Home made fresh cream cheese with spinach, cooked with various spices

50 Palak Aloo 9,40

Kartoffeln und Spinat mit Ingwer und Zwiebeln, nach einer speziellen nordindischen Art gebraten

Potatoes and spinach with ginger and onions, cooked in a special north-indian style

51 Pindi Chana ^F 9,80

Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Rahmkäse in speziellen Gewürzen

Chickpeas with fresh tomatoes and special spices

52 Matter Paneer ^F 10,90

Hausgemachter Frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce

Home Made fresh Cram Cheese with green peas in special mild sauce

53 Khumbi Paneer Masala ^{FH} 10,50

Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüssen in Sahnesauce

Fresh mushroom with home made cream cheese, green peas, raisin, almonds and cashew nuts in cream sauce

54 Shahi Paneer ^{FH} 10,90

Hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce

Home made cream cheese with cashew nuts and raisins in butter-tomato-cream sauce

56 Malai Kofta ^{FH,6} 10,90

Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht

Balls of potatoes, cream cheese and mixed vegetables with almonds, raisin and cashew nuts, cooked in a special cream sauce

57 Paneer Jhalfrezi (mittelscharf) ^F 10,50

Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten

Home made fresh cream cheese in spicy Curry sauce with baked cauliflower, capsicum, ginger, gadic and fresh tomatoes

58 Karahi Paneer ^F 10,90

Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und Tomaten

Indian cream cheese with onions, capsicum, ginger, gadic, cumin and tomatoes

59 Shahi Baingan ^{FH} 10,90

Gefüllte Auberginen mit geriebenem Käse, Karotten, Blumenkohl und Nüssen in einer speziellen Tomaten-Sahnesauce

Stuffed binjols with grated cream cheese, carrots, cauliflower and nuts in a special tomato-cream sauce

60 Punjabi Mirch ^{FH} 10,90

Grüne Paprika gefüllt mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse in einer speziellen sanften Sauce mit Nüssen und Rosinen

Green capsicum stuffed with potatoes & vadous vegetables in a special sauce with nuts & raisins

61 Paneer Mango ^F 11,20

Indischer Rahmkäse mit Mangosauce

Indian cream Cheese with Mango Sauce

62 Paneer Madras (scharf) 11,50

Indischer Rahmkäse mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach Köstlicher südindischer Art

Indian cream cheese with grated coconut in an exquisite exquisite mixture ofspices, cooked in a exquisite south indian style (spicy)

63 Vishnu Thali 12,80

Zusammenstellung von zwei Gerichten:

1) Spinat und Kartoffeln mit Ingwer und Zwiebeln gebraten ^F

potatoes and spinach with ginger and onions, cooked in a special north-Indian style

2) Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer und Knoblauch in einer pikanten Curry-Sauce

Chickpeas with fresh tomatoes and special spices



Apne

Reisgericht-Biryanis

Alle Biryanis-Gerichte werden mit frischem Salat und Curry-Sauce serviert

All the Biryanis-dishes are served with fresh salad and delicious curry-sauces

70 Sofiani Biryani ^{FH} 11,50

Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen

Steamed basmati rice with fresh vegetables, nuts, raisins and fine spices

71 Chicken Biryani ^H 12,90

Zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung

Soft chicken filet cooked with steamed basmati rice, onion, capsicum, raisins, nuts and almonds in a special mixture of Biryani-spices

72 Mutton Biryani ^H 14,90

Zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen

Soft lamb filet steamed with basmati rice and fresh vegetables, garnished with nuts and raisins

73 Apne Biryani 15,90

Zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen & Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung

Soft lamb and chicken filet with steamed basmati rice, vegetables, onions, capsicum, raisins and almonds in a special mixture of Biryani-spices

74 Scampi Biryani ^H 16,90

Gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen

Baked king prawns with steamed basmati rice, vegetables, nuts and raisins



Hähnchengerichte

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

All the dishes are served with basmati rice, fresh salad and three delicious sauces.

80 Chicken Curry 9,90

Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet

Chicken filet in curry sauce, indian style

81 Chicken Sabji 11,20

Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen milden Sauce

Chicken filet with fresh vegetables in a special mild sauce

82 Chicken Jakhni ^H 11,40

Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Mandeln in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce

Chicken marinated for 12 hours in ginger-garlic paste, grilled with almond in yogurt tomato cream sauce

83 Chicken Himalaya ^{FH} 11,90

Hühnerfilet gebraten mit Paprika und frischem Rahmkäse in einer speziellen Rahmsauce

Chicken filet with capsicum and fresh cream cheese in a special cream sauce

84 Murgh Makhni 11,90

Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce

Juicy tandoori chicken pieces, grilled with tasty spices in a butter-tomato-cream sauce

85 Chicken "Saagwala" 11,20

Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher Indischer Art

Chicken filet in spinach with fresh ginger and garlic, cooked in an exquisite indian art

86 Chicken Korma ^{FH} 12,50

Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashew-Nüssen

Chicken filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts

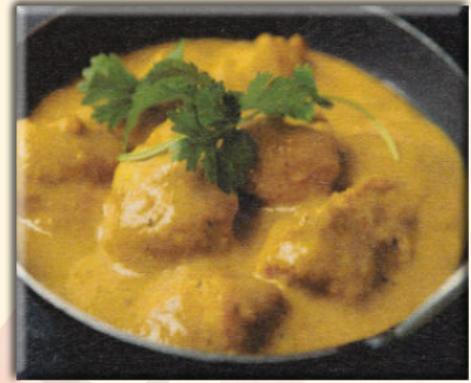
87 Chicken Banglari (mittelscharf) 11,50

Hühnerfilet mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer & Knoblauch mit exotischen Gewürzen

Chicken filet with ananas, capsicum, fresh ginger and garlic with exotic spices

Apne

- | | |
|---|--------------|
| 88 Chicken Madras (scharf) ^F | 11,60 |
| Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
<i>Chicken filet with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south-indian style</i> | |
| 89 Chicken Vindaloo (scharf) ^{F,7} | 11,50 |
| Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Paprika und Frischen Tomaten, nach einer speziellen südindischen Art
<i>Chicken filet with potatoes, ginger, capsicum and fresh tomatoes, cooked in Special South-indian style</i> | |
| 90 Chicken Jhalfrezi (mittelscharf) | 11,90 |
| Hühnerfilet mit Frischen tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art
<i>Chicken filet with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in north-indian style</i> | |
| 91 Chicken Mango | 12,80 |
| Hühnerfilet in Mangosauce
<i>Chicken filet in mango sauce</i> | |
| 92 Chicken Tikka Masala ^F | 13,50 |
| Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf
<i>Chicken filet, marinated in special yoghurtcream sauce, grilled with tomatoes, capsicum, onions and ginger, in a fine mixture of spices, mildly spicy</i> | |



Lammgerichte

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

All the dishes are served with basmati nee, fresh salad and three delicious sauces.

- | | |
|---|--------------|
| 100 Lamm Curry | 11,90 |
| Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet
<i>Lamb meat cooked in an exquisite indian style in curry sauce</i> | |
| 101 Lamm Sabji | 12,90 |
| zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart
<i>Lamb Meat cooked with various vegetables in special indian spices</i> | |
| 102 Lamm Jakhni ^{FH} | 12,90 |
| Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln, Paprika nach einer speziellen indischen Art zubereitet
<i>Marinated lamb meat in Yoghurt sauce with Paprika Almonds, cooked in a special indian style</i> | |
| 103 Rogen Josh | 12,90 |
| Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce
<i>Lamb Meat in a concerted spicy mixture of onions, gariic, ginger and paprika in red curry sauce</i> | |
| 104 Lamm Kadai (mittelscharf) | 13,50 |
| Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen
<i>Marinated lamb meat roasted with gariic, onions, capsicum, fresh ginger and spices</i> | |
| 105 Lamm "Saagwala" | 12,80 |
| Lammfleisch in Spinat mit zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch
<i>Lamb meat in spinach with onions, fresh ginger and gariic</i> | |
| 106 Lamm Korma ^{FH} | 14,50 |
| Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnensauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen
<i>Soft lamb meat in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts</i> | |
| 107 Lamm Sukha Banglora (mittelscharf) ^{FH} | 12,90 |
| Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen
<i>Lamb meat with ananas, capsicum, fresh ginger gariic and exotic spices</i> | |
| 108 Lamm Madras (scharf) ^F | 12,90 |
| Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
<i>Lamb meat with ananas, capsicum, fresh ginger gariic and exotic spices</i> | |



Apne

109 Lamm Vindalu (scharf) ^{E,7} 12,90
Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart

Lamb meat with potatoes in a zesty curry sauce, Cooked in south indian style

110 Lamm Jhalfrezi (mittelscharf) 12,90

Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art

Lamb meat with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in a special north indian style

111 Lamm Dhansek ^F 12,70

Zarte Lammfleischstücke mit Linsen gebraten mit schön angenehmen Gewürzen

Soft lamb meat with lentils, roasted with exotic spices

Tandoori-Grillspezialitäten

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

From authentic indian clay oven. All dishes are served with basmati rice, salad and three tasty sauces.

115 Tandoori Chicken 13,90

gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen

Grilled chicken with bones, marinated in exotic spices

116 Chicken Tikka 13,90

Hühnerfiletstücke mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen

Marinated chicken breast filet in exotic spices

117 Paneer Tikka Masala ^F 14,50

Rahmkäse, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf

cream cheese, marinated in special yoghurtcream sauce grilled with tomatoes, capsicum, onions and ginger, in fine mixture of spices, mildly spicy

118 Chicken Malai Tikka ^F 14,90

Hühnerfiletstücke, 24 Stunden mariniert mit Cashewnüssen, Mandeln, Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung

Chicken fillets, marinated 24 hours with cashew nuts, almonds, yoghurt sauce, grilled with paprika, onions and ginger, in a special spice mixture

119 Chili Chicken, dry ^{F,H} 14,95

Mit Filetstücken, mariniert in einer exotischen Mischung aus asiatischen Saucen und Gewürzen

Filet pieces marinated in an exotic blend of Asian sauces and spices

120 Lamm Tikka ⁴ 15,90

Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten

Soft lamb meat, marinated with asian spices and Chickpeas flour, grilled with capsicum, onions and fresh tomatoes

121 Batak Tikka ⁴ 16,90

Entenfleischstücke gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung

Grilled duck slices with capsicum, tomatoes and ginger in special spices

122 Mutton Kebab 14,90

Leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen, leicht scharf

Tasty balls of chopped lamb meat, garlic, capsicum, onions, tomatoes, grilled with strong asian spices, mildly spicy

124 Cheese Pudina ^{F,4} 15,50

Hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung

Home made fresh cream cheese, marinated in fresh mint and yoghurt sauce, grilled with capsicum, onions, and ginger, in a special mixture of spices

125 Fish Tikka ^{B,E,4} 14,90

Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art

Red fish filet, marinated in yoghurt-cream sauce with various spices, grilled in traditional south indian style



Apne

- 126 Scampi Tandoori** ^{A,F,4} 16,90
Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht
Prawns marinated in a mixtur of asian tandoori spices and chick peas flour, grilled tili the taste mach its peak
- 127 Apne Grillplatte** ^{B,F,4} 18,90
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten
Combination of various tandoori specialitles

Enten-Spezialitäten

Aus original indischem Lehmofen, Alle Gerichte werden mit Basmatireis, alat und drei Schmackhaften Saucen serviert.

From authentic indian clay oven. All disher are served with basmati nee, salad and three tasty sauces.

- 130 Batak Curry** ^F 14,20
Gegrilltes Entenbrustfilet in einer Currysauce nach Köstlicher indischer Art
Grilled duck breast filet in curry sauce in an exquisite Indian style
- 131 Batak Madras (mittelscharf)** ^F 14,90
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
Grilled duck breast filet with grated coconut in a special mixture of spices in an equiste south Indian style
- 132 Batak Sabji** ^F 14,60
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Frischem Gemüse in einer speziellen Rahmsauce
grilled duck breast filet with fresh vegetables In a Special cream sauce
- 133 Batak Dahiwala** ^{F,H} 14,80
Gegrilltes Entenfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln
Grilled duck breast filet marinated for 12 hours in gariie-ginger paste with yoghurt-cream sauce and almond
- 134 Batak Korma** ^{F,H} 15,90
Gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen
Grilled duck breast filet in a mild cream sauce ofspices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts
- 135 Reshmi Batak** ^{F,4} 16,90
Entenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Ingwer in einer speziellen Gewürzmischung
Grilled duck breast filet grilled with capsicum onions and fresh ginger in a special mixture ofspices

Fisch & Scampis

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

From authentic Indian clay oven. All disher are served with bamati rice, salad and three tasty sauces.

- 140 Fish Curry** ^{B,F} 11,90
Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art
Red fish filet in red curry sauce in an exquisite north Indian style
- 141 Fish Madras (scharf)** ^{B,F} 12,50
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
Red fish filet with grated coconut in a special mixture ofspices in an exquisite south Indian style
- 142 Fish Punjabi (mittelscharf)** ^{B,F} 12,90
Rotbarschfilet gewürzt mit einer Mischung aus wohlausgewogenen exotischen Gewürzen mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach einer alten nordindischen Art zubereitet
Red fish filet spices with a mixture of concerted spices with capsicum, onions and tomatoes, cooked in an old north Indian style



Apne

143 Fish Korma ^{B,F,H} Rotbarschfilet in einer milden Sahne-Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen <i>Red fish filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds raisins and cashew nuts</i>	14,50
144 Scampi Punjabi ^{B,F,H} Großgarnelen in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art <i>prawns in red curry sauce in an exquisite north Indian style</i>	14,90
145 Scampi Masala ^{B, F} Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und versch. Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten <i>prawns with ginger garlic and various herbs, roasted in fine Indian herbs</i>	15,50
146 Scampi Dahiwala ^{B,F,H} Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce <i>prawns cooked in a special Indian style with tasty spices and almonds in yogurt sauce</i>	15,20
147 Scampi Madras (mittelscharf) Riesengarnelen mit Kokosraspeln In einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art <i>prawns with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south Indian style</i>	15,40
148 Scampi Korma ^{B,F,H} Riesengarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen <i>prawns in a mild cream sauce of spices grated cream cheese almonds raisins and cashew nuts</i>	16,90

Thalis für eine Person (for 1 Person)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei Schmackhaften Saucen serviert.
From authentic indian clay oven. All dishes are served with basmati rice, salad and three tasty sauces.

155 Punjabi Thali ^{F,H} Eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm-und Gemüsegerichten Sabji Masala, Chicken Madras & Lamm Curry <i>Punjabi thali combination of three exquisite dishes of chicken lamb and vegetables</i>	15,90
156 Apne Thali ^{F,H} Eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten Palak Aloo, Khumbi Paneera Malai Kofta <i>apne thali combination of three exquisite dishes of vegetables Palak Aloo, Khumbi Paneer and Malai Kofta Sabji Masala chicken Madras and lamb curry</i>	14,50

Dessert

160 Mango-Eis mit Mangostücken in einer Tonschale ^F <i>mango ice cream with mango slices</i>	4,90
161 Vanilla-Nuss-Eis mit gerösteten ^{F,H} Cashew-Nüssen in Honig in einer Tonschale <i>vanilla but ice cream with roasted cashew in honey</i>	4,90
162 Gulabjamun Indische Süßigkeit	5,10
163 Shrikhand Mango Joghurt, Früchte, Obst, Cashew-Nüssen	5,90
164 Halwa Indische Süßigkeit (Indian Sweet) mit Grieß, Butter, Mandeln, Rosinen, Cashewnüssen nach nordindischer Art	5,20



Apne

Platten

Apne Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

Aperitif

Martini Bianco

Suppe

Rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Bhatura

Red lentil soup in south Indian style with bhatura bread

Pindi Channa ^F

Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in einer pikanten Curry-Sauce

Chick peas with tomatoes and ginger in spicy curry sauce

Dal Makhni ^F

Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten

Various lentils cooked in butter with onions, ginger and tomatoes

Aloo Ghobi

Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nordindischer Art gegart

Fresh Cauliflower and Potatoes with ginger, garlic, tomatoes, cooked in a special north-indian style

Palak Paneer ^F

Spinat mit Rahmkäse in einer Gewürzmischung gebraten

Spinach with cream cheese cooked with various spices

Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

170 für 2 personen

39,90

for 2 persons

171 für 3 personen

55,90

for 3 persons

172 für 4 personen

70,90

for 4 persons



Shahi Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

Aperitif

Guaven-Sekt

Guava Champagne

Onion Bhaji

Zwiebelstreifen

Onion strips

Lamm Shahi Korma ^{FH}

Lammfleisch mit Cashew-Nüssen, Mandeln, Rosinen in einer Käse-Sahnesauce

Lamb meat with nuts, almonds, raisins in a cheese cream sauce

Butter Chicken ^{FH}

Gegrillte Hühnerstücke in einer Butter-Tomaten-Sauce

Grilled chicken meat in butter-tomato sauce

Shahi Paneer ^{FH}

Hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce

Home made cream cheese with cashew nuts and raisins in butter-tomato-cream sauce

Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit) Indian sweets

173 für 2 personen

45,00

for 2 persons

174 für 3 personen

60,50

for 3 persons

175 für 4 personen

75,20

for 4 persons

Apne

Puniabi Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

Aperitif

Mango-Sekt

Mango Champagne

Suppe ^{A,F,4}

Rote Linsensuppe

Red lentil soup

Lamm Curry ^{F,H}

Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet

Lamb meat cooked in an exquisite indian style in curry sauce

Paneer Jhalfrezi ^F

Hausgemachter Rahmkäse mit Blumenkohl, Paprika, Ingwer und Tomaten gebraten (mittelscharf)

Home made cream Cheese with cauliflower, capsicum, ginger and tomatoes (medium hot)

Chicken Tikka ^F

Hühnerfiletstücke gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer Joghurt-Sahnesauce, serviert mit Basmati reis, frischem Salat, Mix Pickles, Chutney & Brot

Chicken filet grilled with capsicum, onions and tomatoes in yoghurt-cream sauce, served with basmati rice, fresh salad, mix pickles, chutney and bread

Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

176 für 2 personen

for 2 persons

177 für 3 personen

for 3 persons

178 für 4 personen

for 4 persons

44,10

58,10

72,10



Himalya Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

Aperitif

Lychee-Sekt Lychee Champagne

Suppe

Typisch indische Curry-Suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)

Typical indian Curry-Soup with chicken (mildly garnished chicken soup)

Lamm Jakhni ^{F,H}

Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln Paprika nach einer speziellen indischen Art zubereitet

Marinated lamb meat in yoghurt sauce with Almonds Paprika, cooked in special indian style

Chicken Mango

Hühnerfilet in Mangosauce

Chicken filet in Mango sauce

Sabji Masala ^{F,H}

Frisches Gemüse mit gehackten CashewNüssen und Rosinen in gewürzter

Käse-Sahnesauce

Fresh vegetables made in spicy cheese-cream sauce with cashew nuts and raisins

Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

179 für 2 personen

for 2 persons

180 für 3 personen

for 3 persons

181 für 4 personen

for 4 persons

44,90

59,90

73,90

Apne

Bollywood Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.

Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

Suppe

Ananas, Koko-Sekt Ananas,

cocos Champagne

Scampi Tandoori ^B

Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht

Prawns marinated in a mixture of asian tandoori spices and chick peas flour, grilled tili the taste reach its peak

Bhuna Gosht

Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten

Gsoft lamb meat, marinated with asian apices and chickpeas flour, grilled with capsicum, onions and fresh tomatoes

Batak Korma ^{F,H}

Gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen

Grilled duck breast Ulet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts

Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

182 für 2 personen

for 2 persons

183 für 3 personen

for 3 persons

184 für 4 personen

for 4 persons

52,90

69,90

89,90



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	Fl. 0,25 l	2,60
Gerolsteiner	Fl. 0,75 l	5,90
Gerolsteiner Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,60
Gerolsteiner Stilles Wasser	Fl. 0,75 l	5,90
Coca Cola ^{1,2,4}	0,2 l	2,80
Coca Cola Light ^{1,2,4,6,7}	0,2 l	2,80
Fanta ^{1,3,4,9}	0,2 l	2,80
Sprite ⁴	0,2 l	2,80
Spezi ^{1,2,3,4,9}	0,2 l	2,80
Fassbrause ¹	0,2 l	2,80
Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,8}	0,2 l	2,80
Schweppes Toni Water ^{4,8}	0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale ^{1,4}	0,2 l	2,80
Red Bull ^{1,2,11}	0,25 l	2,80
Malzbier ¹	Fl. 0,33 l	2,80
Bionade	Fl. 0,33 l	2,80
(Litschi/Kräuter/Holunder/Ingwer-Orange)		
Alle Getränke auch in groß	0,4 l	3,90

Apne

Warme Getränke

Espresso	Tasse	2,10
Kaffee	Tasse	2,50
Cappuccino	Tasse	3,50
Milchkaffee	Tasse	4,10
Latte macchiato	Tasse	3,40
Espresso macchiato		3,90
Doppelt Espresso	Tasse	3,90
Heiße Schokolade mit Milchschaum		3,10
Baileys Coffee mit Sahne	Tasse	4,10
Tee Darjeeling, Assam, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, grün usw.	Glas	2,90
Tee mit frischer Minze	Glas	2,90
Tee mit frischer Ingwer	Glas	3,20
Yogi Tee		

Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2l	2,80
Bananennektar	0,2l	2,80
Orangensaft	0,2l	2,80
Kirschensaft	0,2l	2,80
Maracujanektar	0,2l	2,80
Grapefruitsaft	0,2l	2,80
Mangosaft	0,2l	2,80
Lycheesaft	0,2l	2,80
Guavensaft	0,2l	2,80
Kokos-Ananas-saft	0,2l	2,80
Kiba	0,4l	3,90
Säfte/Nektare auch in groß	0,4l	3,90
Saftschorle	0,4l	3,90
Saftschorle auch in groß	0,4l	3,90

Biere vom Fass

	0,3l	0,5 l
Warsteiner Pils	2,90	3,90
Indisches Bier	3,20	4,50
Erdinger Hefeweizen Hell		3,50
Alster (Bier + Limonade)	2,80	4,20
Diesel (Bier + Cola ^{1,2,4})	2,80	4,20

Flaschenbier

Erdinger Kristallweizen		3,90
Erdinger Hefeweizen Dunkel		3,90
Erdinger Alkoholfrei		3,90
Indisches Bier Kingfisher	Fl. 0,33l	3,70
Indisches Cobra	Fl. 0,33l	3,70
Köstrizer Dunkel	Fl. 0,5l	3,90

Prosecco

Prosecco	0,1l	3,90
Mango-Prosecco	0,1l	3,90
Lychee-Prosecco	0,1l	3,90
Cocos-Ananas-Prosecco	0,1l	3,90
Guave-Prosecco	0,1l	3,90
Prosecco	Fl. 0,75l	18,50



Apne

Aperitifs

Aperol ¹	5 cl	4,90
Campari ¹	5 cl	4,90
Martini ^{1,12} Rosso/Bianco/Dry	5 cl	4,90
Pernod ¹	5 cl	4,90
Sherry ¹² Medium/Dry	5 cl	4,90

Indische Erfrischungsgetränke

Lassi salzig mit Naturjoghurt	0,2l	3,40
Lassi süß mit Naturjoghurt	0,2l	3,40
Mango-Lassi	0,2l	3,40
Banane-Lassi	0,2l	3,40

Milchshakes

Vanille Erdbeer	0,2l	3,50
Alle Lassis & Shakes auch in groß	0,4l	4,90

Longdrinks

Gin Tonic ^{4,8}	4cl	4,40
Whisky Cola ^{1,2,4}	4cl	4,40
Rum Cola ^{1,2,4} Havana Club/Bacardi	4cl	4,40
Wodka Energy ^{1,2,11}	4cl	4,40
Wodka Orange	4cl	4,40
Wodka Lemon ^{3,4,8}	4cl	4,40
Campari Orange/Soda ¹	4cl	4,40
Martini Orange ^{1,12}	4cl	4,40
Aperol Spritz ¹	4cl	4,40

Digestifs

Grappa Prosecco		3,90
Grappa di Chardonnay	2cl	3,90
Sambuca	2cl	3,90
Calvados	2cl	4,10
Linie Aquavit	2cl	4,10

Kräuter

Averna ¹	2cl	3,90
Ramazotti	2cl	3,90
Jägermeister	2cl	3,90
Fernet Branca	2cl	3,90

Offene Weißweine

Chardonnay	0,2 l	0,5l
Ausgewogenes Fruchtsäureverhältnis, körperreich, Italien	5,50	9,90
Riesling	5,90	10,90
Trocken, kräftig, vollmundig,		
Deutschland Pinot Grigio	5,00	7,90
Frisch und fruchtig, relativ leicht, angenehm mild		
Indischer weißwein	6,90	11,90

Apne

Offene Rotweine

Cabemet Sauvignon	0,2 l	0,5 l
Trocken, Kräftig, vollmundig, Frankreich	5,50	9,90
Merlot	5,50	9,90
Trocken, vollmundig und weich, Chile		
Montepulciano	5,50	9,90
Trocken, leicht und hell, Italien		
Indischer Rotwein	5,50	11,90

Weinhaltige Getränke

Weißweinschorle	4,80
Rotweinschorle	4,80

Hochprozentiges

Old Monk ¹ 7 Jahre alt	2 cl	4,10
Osborne Veterao ¹	2 cl	2,90
Havana Club ¹ 7 Jahre alt	2 cl	3,90
Absolut Wodka	2 cl	3,10
Southern Comfort	2 cl	3,10
Baileys ¹	2 cl	2,90
Remy Martin	2 cl	2,90
Amaretto ¹	2 cl	2,90
Tequila Silver/Gold	2 cl	2,90
Vecchia Romagna	2 cl	2,90

Whisky

Jim Beam	2 cl	4,50
Jack Daniels	2 cl	4,50
Glenfiddich ¹	2 cl	4,50
Ballantines ¹	2 cl	4,50
Tullamore Dew ¹	2 cl	4,50
Johnny Walker Red Label	2 cl	4,50
Johnny Walker Black Label	2 cl	4,50
Johnny Walker Gold Label	2 cl	4,50

Alle Whisky auch doppelt (4cl)



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 aufgeschäumt mit Stickoxydul .11 Taurin .12 enthält Sulfite

Alle Preise incl. MwSt. und Service

1 with Colouring agent .2 Caffeinated .3 with antioxidant 4 addifying agent .5 preservative .6 artificial sweetener 7 phenylalanine .8 quinine 9 Stabilizers .10 Foamed up with Nitrous oxide .11 Taurin .12 contains sulfhite All prices include tax and Service

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

A) Cereal products (containing gluten), B) Fish, C) Crustaceans, D) Sulfur dioxides and sulphides, E) Celery, F) Milk and lactose, G) Sesame seeds, H) Nuts, I) Eggs, J) Lupines, K) Mustard, L) soy, M) mollusks, N) peanuts

**Wir wünschen Ihnen eine angenehme Heimfahrt
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.**

Ihr Team vom Apne