Herzlich Willkommen im

Ashish
FINE INDIAN RESTAURANT

Moderne indische Küche mit Herz und Geschichte

Mitten in Eching, inmitten des Boardinghauses der Familie Krimmer,
wo einst das beliebte Akrams zuhause war,
beginnt nun ein neues Kapitel:

Ashish – FINE INDIAN RESTAURANT

Dies ist Ihr neuer Platz zum Wohlfühlen und kulinarische Köstlichkeiten zu genießen.
Die vorwiegend indischen Gerichte werden von uns voller Liebe und
Leidenschaft in bester Qualität und Vielfalt modern zubereitet.

Ashish, der sympathische Gastgeber und kreative Kopf des Hauses,
stammt aus einem kleinen indischen Dorf mit dem Namen Rasol,
das im Süden Indiens liegt.

Schon als Kind entdeckte er mit seiner Großmutter die Liebe zum Kochen
und entwickelte früh ein Gespür für echte, regionale Aromen.
Aus Liebe zog es ihn vor über 16 Jahren nach Deutschland –
heute lebt er mit seiner Frau und den vier Kindern in Bayern
und bringt ein Stück seiner Heimat in unser Land.

Nach über 14 Jahren Selbstständigkeit, mit vier erfolgreichen Restaurants
(TAJ Dorfen, TAJ Erding, TAJ Pfaffenhofen und Amber München), für die er die
Gastrodiamanten-Asuzeichnung erhielt und auf Tripadvisor vielfach prämiert wurde,
sowie einem eigenen Event-Foodtruck, setzt Ashish nun in Eching
ein weiteres kulinarisches Statement:

Frisch zubereitete, moderne indische Gerichte überzeugen durch Authentizität und Kreativität.

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen wunderschöne Stunden
in unserem Hause und einen guten Appetit.

Kleine Gewürz-Lehre



Kurkuma

Kurkuma gehört in zahlreiche Gewürzmischungen und gibt vielen Currygerichten ihre goldgelbe Farbe. Es würzt und färbt außerdem Geflügel, Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch und auch Soßen.



Kreuzkümmel

Kreuzkümmel hat einen intensiven, würzig-süßen Duft und einen leicht bitteren, scharfen Geschmack - er schmeckt also ganz anders als "unser Kümmel". Er würzt Couscous, Currys, Dals, Suppen, Eintöpfe, Fleisch, Geflügel und Backwaren.



Ingwer

Im Altertum war Ingwer schon in der chinesischen und indischen Medizin von Bedeutung, denn die scharfe Wurzel, die eigentlich gar keine Wurzel ist, hilft bei Verdauungsbeschwerden, gegen Übelkeit, fördert die Durchblutung, wirkt gegen Erkältungen und gilt sogar als Aphrodisiakum.



Zimt

Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen der Welt. Um 2800 vor Christi Geburt wird im Kräuterbuch des chinesischen Kaisers Schennung "kwai" angeführt. Neben der Verwendung für zahlreiche Süßspeisen wird er auch als Antiseptikum und als Heilmittel gegen Darmwind, Übelkeit, Erkältungen und erhöhten Blutdruck benutzt.



Fenugreek

Bekannt in Europa als Bockshornklee, hat einen stark aromatischen Geruch und ist Bestandteil vieler Currys und Chutneys. Er eignet sich auch hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten. Stimuliert die Herzfunktion, ist gut gegen hohes Cholesterin und gegen Haarausfall.



Kardamom

Kardamom ist Bestandteil vieler Würzmischungen, etwa von Garam Masala und Currypulver, würzt aber auch Fleisch, Geflügel, Reis, Desserts und Obst. Zudem ist er zum Aromatisieren vor Tee beliebt; in arabischen Ländern dient er als unverzichtbares Kaffeegewürz.



Koriander

Korianderwurzeln erfreuen sich in Asien großer Beliebtheit. Sie werden in Kombination mit Knoblauch, Chillies und dem Grün der Pflanze vor allem für Marinaden verwendet.



Lorbeerblätter

Bereits die Römer und Griechen haben Lorbeer als Heilpflanze verwendet. Die Blätter sollen Probleme mit dem Magen und der Blase gelindert haben. Auch heute wird Lorbeer noch häufig bei Verdauungsproblemen eingesetzt.

Mittagsmenü

Montag bis Freitag 11:15 bis 14 Uhr, außer an Feiertagen.

(Zu jedem Menü eine kleine Haussuppe)

		€
m 33	**Aloo Mushroom Matar (vegan)** Frische Kartoffeln und Champignons mit Zwiebeln, Erbsen und Tomaten in einer kräftigen Curry-Sauce, dazu Basmati-Reis.	**9,90**
m 34	**Gobi Chilli** [F] Knuspriger Blumenkohl mit Paprika und Zwiebeln in einer aromatischen, pikanten Chilisauce, dazu Basmati-Reis.	**10,90**
m 35	**Kadu Dal (vegan)** Kürbis, gelbe Linsen und Kartoffeln, herzhaft gewürzt nach Omas Art, dazu Basmati-Reis.	**10,90**
m 36	**Paneer Makhani** [H,G] Hausgemachter indischer Käse in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce mit Garam Masala und traditionellen Gewürzen, dazu Basmati-Reis.	**11,50**
m 37	**Chicken Lababdar** [H,G] Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Paprika in einer aromatischen Cashewstus-Masala-Sauce, dazu Basmati-Reis.	**12,90**
m 38	**Lamb Jalfrezi (scharf)** Zartes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander, dazu Basmati-Reis.	**13,50**
m 39	**Fish Coconut** [D,H] Seelachsfilet in einer cremigen Sauce aus Sahne, Kokosnuss und Mandeln, dazu Basmati-Reis.	**14,50**
m 40	**Achari Tikka (leicht scharf)** [H,G] Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in einer Ingwer-Knoblauch-Joghurt-Marinade, mixed Pickles mit Rahmspinat und Bratkartoffeln.	**13,50**
m 60	**Naan** frisch gebackenes Fladenbrot.	**3,50**
m 61	**Garlic Naan** frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch.	**3,80**
m 62	**Raita** [G] frischer Joghurt mit Gurken.	**3,90**
m 63	**Espresso**	**2,50**
m 64	**Mangocreme mit Vanilleeis** [G]	**5,50**

Allergene: D = Fisch, F = Soja, G = Milch, H = Nüsse

Die Stille ist nicht auf den Gipfeln der Berge,
der Lärm nicht auf den Märkten der Städte,
beides ist in den Herzen der Menschen.
Indische Weisheit

Aperitif / Cocktail

			€
a1	**Lillet Wild Berry** 1, 10, 13	0,2 l	8,90
a2	**Prosecco** 10, 1	0,1 l	5,90
a3	**Prosecco Mango** 10, 1	0,1 l	5,90
a4	**Prosecco Aperol** 1, 10, 13, 1	0,1 l	5,90
a5	**Sanbitter** (alkoholfrei) 1, 10, 13	0,2 l	6,50
a6	**Kir** (Weißwein mit Creme de Cassis) 1, 10, 1	0,1 l	5,90
a7	**Spritz** (Weißwein mit Soda und Aperol) 1, 10, 13, 1	0,2 l	8,90
a8	**Limoncello Spritz** 1, 10, 13, 1	0,2 l	8,90
a9	**Martini Bianco** 1, 10	5 cl	6,90
a10	**Campari Orange / Soda** 1, 10, 13	0,2 l	7,90
a11	**Gin Tonic** (mit Bombay-Gin) 10, 13	0,2 l	8,90
a12	**Hugo** 3, 9, 10, 1	0,2 l	8,90
a13	**Sex on the Beach** Wodka, Pfirsich, Orangennektar, Kirschnektar 9, 13	0,4 l	10,90
a14	**Pina Colada** weißer Rum, Kokos, Ananasnektar, Sahne 9, g	0,4 l	10,90
a15	**Cuba Libre** brauner Rum, Cola, Limettennektar 1, 3, 9, 10, 11, g	0,4 l	10,90
a16	**Mojito** Havanna Club, Limette, Zucker, Minze, Limettennektar, Soda 9, 10, g	0,4 l	10,90
a17	**Planters Punch** weißer u. brauner Rum, Grenadine, Limetten- u. Ananasnektar, Zitronen- u. Orangennektar 9, g	0,4 l	10,90

Prosecco und Champagne

p1	**Flasche Prosecco Valdo** 10, 1	0,75 l	29,90
c2	**Moet et Chandon Burt** 10, 1	0,75 l	69,90

Wer den Preis kennt, muss den Wert noch lange nicht kennen.
Indische Weisheit

Suppen

		€
1	**Dal-Shorba** (auch vegan erhältlich) Suppe mit gelben Linsen, Zitrone, Koriander g	5,70
2	**Karotten-Ingwer-Creme Suppe** mit Schnittlauch und Buttercroutons a, g	6,50
3	**Thai Fischsuppe** mit Gemüsejulienne, Glasnudeln und Thai Basilikum b, d	8,50
4	**Murg Jenga Shorba** (scharf) mit Hühnchenbruststreifen, Garnelen, Gemüsejulienne, Tomaten und Koriander b, d	10,50

Vorspeisen Spezialitäten aus Kashmir

10	**Tikka Achari Taka Tak** (scharf) Hühnchenbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Pickels im Ofen gegrillt a, c, g, 1x	11,90
11	**Baba Ganoush mit Naan** Auberginen-Sesam-Pastete a, c, g, k	10,50
12	**Fingerfood Platte** (für 2 Personen) verschiedene Vorspeisen - Hausspezialität a, c, g	16,70
13	**Big-Fingerfood Platte** (für 6 Personen) verschiedene Vorspeisen - Hausspezialität a, c, g	44,90
14	**Gebackener Ziegenkäse in Tempuramantel** mit Cranberry-Spinat und karamellisierten Kirschtomaten a, c, g	9,90
15	**Muhammara - Kashmir Paprika-Walnuss-Dip** mit gerösteter roter Paprika, Zwiebeln, Walnüssen, Pinienkernen und Naan a, e, g, h	8,90

Salate 3, l

20	**Salat Saison** gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl a, g	6,50
21	**Asia-Salat** Mix-Salat mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen und Gemüse	18,50
22	**Fitness-Salat** mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen, Garnelen, gebratenen Champignons, Avocado, Paprika, Zwiebeln und Joghurtdressing a, b, g	21,50

Boardinghaus Spezialitäten

		€
30	**Thai-Lemon Beef** Tranchen vom Rinderfilet in roten Zwiebeln gebraten mit Wok-Gemüse in Lemon-Oyster-Sweet-Chilli-Sauce, dazu Basmatireis f	29,00
31	**Thai-Lemon Chicken** zartes Hühnchenfilet in roten Zwiebeln gebraten mit Wok-Gemüse in Lemon-Oyster-Sweet-Chilli, dazu Basmatireis f	22,90
32	**Thai Ente** ausgelöste, knusprig gegrillte halbe Ente mit Gemüse in Rotcurry-Sauce, dazu Basmatireis g	26,70
33	**Beef-Curry** zartes Rindfleisch mit frischem Gemüse und Curry-Soße, dazu Basmatireis	24,50
34	**Chicken Dilkash** zartes Hühnchenfleisch mit frischem hausgemachtem Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis a, g, h	22,50
35	**Mushroom Chili (scharf)** frische Champignons in Soya-Austern-Soße mit Ingwer, Knoblauch, grüne Chilli, Koriander, dazu Basmatireis a, c, f	17,50
36	**Knusprig gegrillte halbe Ente** auf Mango-Lemon-Sauce, dazu Wok-Gemüse und Basmatireis f	26,80

Nudel-Gerichte

40	**Limonennudeln** mit Garnelen, Lachs, Kirschtomaten, Basilikum, Gemüsejulienne und Parmesanflocken in Krustentier-Creme-Sauce a, b, c, d, g	26,70
41	**Spaghetti Singapur** mit Garnelen, Rinderfiletstreifen und Wok-Gemüse in Curry-Koriander-Sauce a, b, c, d, g	26,70
42	**Panda Nudeln (vegetarisch)** mit paniertem, hausgemachtem Käse, Wok-Gemüse, Koriander, Chili a, c, f, g	17,50
43	**Spaghetti Asia** Hähnchenbruststreifen mit Wokgemüse in gelber Currysauce und Pamesan g	18,90

Hühnchen Spezialitäten g

€

unsere Weinempfehlung: **352 Lugana** oder **357 Chablis**

50 **Thai Curry rot** (scharf) **18,90**
zarte Hühnchenbruststreifen in Curry Sauce mit Wok-Gemüse und Basmatireis

51 **Thai Curry gelb** (mild) **18,90**
zarte Hühnchenbruststreifen in Curry Sauce mit Wok-Gemüse und Basmatireis

52 **Mango Chicken** **18,90**
zartes Hühnchen in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt und Basmatireis 3, h

53 **Chicken Nilgri** (sehr scharf) **18,90**
zartes Hühnchen mit frischen Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze, dazu Basmatireis

54 **Chicken Coconut** **20,90**
zartes Hühnchenfleisch in Kokosnuss-Mandel-Soße mit Pulao-Reis h

55 **Chili Chicken** (sehr scharf) **20,90**
filetiertes Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili, dazu Basmatireis

56 **Butter Chicken** **20,50**
zartes Hühnchen in Butter-Tomaten-Soße und Basmatireis h

57 **Chicken Vindaloo** (sehr scharf) **18,90**
Hühnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa und Basmatireis 3

58 **Chicken Tikka Masala** **19,90**
gegrilltes Hühnchenfleisch in Mandel-Masala-Soße und Basmatireis h

Lamm Spezialitäten g

unsere Weinempfehlung: **361 Cabernet Carmenere** oder **362 Cabernet Shiraz**

60 **Laal Mansch** (scharf) **23,50**
frisches Lammfleisch rajastanische Art, dazu Basmatireis h

61 **Lamb Korma** **24,50**
zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Basmatireis h

62 **Balinesisches Lammcurry** **24,50**
mit Wok-Gemüse und Basmatireis

63 **Bhindi Ghost** (scharf) **24,50**
geschmortes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer und Koriander dazu Basmatireis

Reis Spezialitäten g, h

		€
70	**Lamm Biryani** indische Reispfanne mit Lamm, Mandeln und Rosinen, dazu Masala-Sauce	22,50
71	**Chicken Biryani** indische Reispfanne mit Hühnchen, Mandeln und Rosinen, dazu Masala-Sauce	21,50
72	**Garnelen Biryani** ind. Reispfanne mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen, dazu Masala-Sauce b, d	24,50

Gegrillte Gerichte

80	**Chicken Banjara** (sehr scharf) zartes mariniertes Hühnchenfleisch, gegrillt - Bengoli-Art a, g	21,90
81	**Limonen Lachs** frischer Lachs mit Zitronen-Butter-Soße und Biryani-Reis a, b, g	24,90
82	**Zanderfilet vom Grill** auf Rahmspinat dazu Butter-Rosmarin-Kartoffeln d, g	23,90
83	**Ashish Mixed Grilled** mit Chicken-Tikka, Rinderfilet und Lamm-Kebap an Kabsa-Reis, Salat und Raita g	29,90
84	**Lamm Chop** gegrilltes Lammkotelett mit Biryani-Reis, Salat und Masala-Sauce	24,50

Fisch Spezialitäten d

unsere Weinempfehlung: **351 Sauvignon Blanc** oder **371 Bardolino Chiaretto**

90	**Garnelen Curry nach Kambodscha Art** in Kokosnuss-Tamarinde-Thai-Basilikum-Sauce mit Gemüse und Basmatireis b	24,50
91	**Asian-Seafood-Feuertopf** im Tontopf geschmorte Fischstückchen und Garnelen mit Tomaten-Tamarinde-Knoblauch-Sauce dazu Basmatireis b	27,90
92	**Fish Johl** (pikant) frisches Seelachsfilet mit Curry nach Oma`s-Originalrezept und Basmatireis g, h	25,90
93	**Ashish`s Fischteller** drei traditionelle Fischfilets und Gambas vom Grill mit Gemüse dazu Basmatireis b	29,90

Vegetarische & Vegane Spezialitäten g

		€
100	**Paneer Pakora Curry** Käse gebacken im Kichererbsenteig in Cashewnuss-Joghurt-Koriander-Sauce dazu Gemüse und Basmatireis a, e	18,90
101	**Palak Paneer** kräftiger Spinat mit hausgemachtem Käse und Basmatireis, ayurvedische Art h	18,90
102	**Veggie Korma** frisches Gemüse in Cashewnuss-Creme-Soße und Basmatireis h	17,90
103	**Buddhistischer Gemüseeintopf** mit Spinat, Kichererbsen und Feta-Käse, dazu Naan a, c, g	18,90
104	**Dal Makhan** (auch vegan erhältlich) indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet, dazu Basmatireis, ayurvedische Art	17,50
105	**Bhindi Aloo Masala** (auch vegan erhältlich) Kartoffeln, Okraschoten, Ingwer, Schalotten, Kreuzkümmel, Koriander und Basmatireis	17,50
106	**Shahi Paneer** hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt, dazu Basmatireis h	18,90

Brot Spezialitäten a, c, g

110	**Naan** ovales Brot aus Hefeteig	3,50
111	**Butter Naan** ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,80
112	**Garlic Naan** ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,80
113	**Chili Naan** ovales Brot aus Hefeteig mit Chili und Koriander	3,80
114	**Cheese Naan** ovales Brot aus Hefeteig mit hausgemachtem Käse	4,50

Für unsere kleinen Gäste

		€
130	**Schnitzel mit Pommes** a, c	8,90
131	**Pizza Margherita** a, c, g	8,50

Nachspeisen g, h

140	**Mango Tiramisu** mit Holunderschaum und Früchte e	7,70
141	**Avocado Ingwer Creme Brûlée** dazu Joghurtsorbet, Früchte und Ginger-Eis e	11,00
142	**Dunkle Schokomousse-Türmchen** mit flüssigem Kirschkern, Ingwer-Eis und Früchtekaviar e	11,00
143	**Red Berry Cheesecake** mit Früchtemix e	11,00
144	**Kokosnusseis in Kokosschale** 1, 8, l	7,50

Gier macht den Menschen im Leben arm,
denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich.
Glücklich ist, wer ohne Krankheit -
reich, wer ohne Schulden.
Indische Weisheit

Alkoholfreie- und Erfrischungsgetränke

			€
201	Tafelwasser spritzig [10]	0,4 l	3,50
202	Mineralwasser Adelholzener spritzig [10]	0,25 l	3,50
203	Mineralwasser Adelholzener spritzig [10]	0,75 l	6,50
204	Mineralwasser Adelholzener still	0,25 l	3,50
205	Mineralwasser Adelholzener still	0,75 l	6,50
211	Tonic Water [13]	0,2 l	3,90
212	Coca-Cola / Spezi / Limo (orange, weiß) [1, 8, 11]	0,2 l	3,10
213	Coca-Cola / Spezi / Limo (orange, weiß) [1, 8, 11]	0,4 l	4,50
214	Coca-Cola light [1, 8, 9, 11]	0,33 l	3,90

Nektare und Schorlen

		Nektar		Schorle
		0,2 l	0,4 l	0,4 l
		€	€	€
216	Apfelnektar / Apfelschorle [10]	3,80	5,10	4,50
217	Orangennektar / Orangenschorle [10]	3,80	5,10	4,50
218	Johannisbeernektar / Johannisbeerschorle [10]	3,80	5,10	4,50
219	Rhabarbernektar / Rhabarberschorle [10]	3,80	5,10	4,50
221	Mangonektar / Mangoschorle [10]	3,80	5,10	4,50
222	Maracujanektar / Maracujaschorle [10]	3,80	5,10	4,50
223	Guavennektar / Guavenschorle [10]	3,80	5,10	4,50
224	Lycheenektar / Lycheeschorle [10]	3,80	5,10	4,50
225	Kokus-Ananasnektar / Kokus-Ananasschorle [10]	3,80	5,10	4,50

Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack [g]

		0,2 l	0,4 l
		€	€
231	Lassi Sauer	3,20	5,90
232	Lassi Süß	3,20	5,90
233	Mango Lassi	3,50	6,20
234	Maracuja Lassi	3,50	6,20
235	Guaven Lassi	3,50	6,20

Biere 10, a

			€
241	Trumer Pils, Flasche	0,33 l	3,80
242	Erdinger Brauhaus Helles vom Fass	0,3 l	3,50
243	Erdinger Brauhaus Helles vom Fass	0,5 l	4,50
244	Erdinger Weißbier vom Fass	0,3 l	3,90
245	Erdinger Weißbier vom Fass	0,5 l	4,70
246	Erdinger Urweisse, Flasche	0,5 l	4,70
247	Erdinger Weißbier leicht, Flasche	0,5 l	4,70
248	Erdinger Weißbier dunkel, Flasche	0,5 l	4,70
249	Erdinger Schneeweiße, Flasche (Wintersaison)	0,5 l	4,70
250	Cola Weißbier 1, 3, 8, 11	0,5 l	4,70
251	Erdinger Brauhaus Radler 3, 8	0,5 l	4,50
252	Mariabrunn Dunkel	0,5 l	4,50
253	Alkoholfreies Helles / Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,50
255	Indisches Bier - Kingfisher	0,33 l	4,90
256	Russe 3, 8	0,5 l	4,70

Tee-Spezialitäten

260	Tasse Chai - Indischer Haustee 11, g	3,50
	faszinierend durch die Zusammenstellung unserer indischen Gewürzmischung	
261	Kännchen Chai - Indischer Haustee 11, g	5,50
262	Kännchen Pfefferminztee	4,90
	genussvoller Kräutertee aus sorgfältig ausgewählten Pfefferminzblättern	
263	Kännchen "Golden Nepal Typ Maloom" Nepal - Indien 11	4,90
	hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandtee	
264	Kännchen Früchtetee	4,90
	ausgewogen, fruchtig und erfrischend	
265	Kännchen Ingwer-Tee mit Kardamon und Nelken	4,90
	Die angenehme Schärfe des würzigen Ingwer´s wirkt sehr belebend.	
266	Kännchen Grüner Tee	4,90
267	Kännchen Jasmin Tee	4,90

Heißgetränke 11

270	Tasse Kaffee	3,50
271	Tasse Cappuccino g	3,50
272	Espresso	2,20
273	Espresso Macchiato g	2,40
274	Doppelter Espresso	4,40
275	Milchkaffee g	4,00
276	Latte Macciato g	4,20
277	Haferl Schokolade g	4,20

Whiskey

				€
280	**Johnny Walker Black Label**	40%	2 cl	5,90
281	**Chivas Regal** (12 Jahre alt)	40%	2 cl	6,90
282	**Dimple**	40%	2 cl	5,90
283	**Jack Daniel´s**	43%	2 cl	7,90
284	**Ballantine´s**	40%	2 cl	5,90
285	**Lagavulin Single Malt 16 Jahre**	43%	2 cl	9,50
286	**Whisky Cola** 1, 3, 8, 10, 11		0,2 l	8,90

Spirituosen

286	**Old Monk Rum**	42,8%	2 cl	5,50
287	**Mangolikör, hausgemacht**		2 cl	3,90
288	**Mangolikör, hausgemacht, Flasche zum Mitnehmen**		1,0 l	15,50
289	**Indischer Mangoschnaps** - gut für die Verdauung	38%	2 cl	4,50
290	**Limoncello**		2 cl	4,50
291	**Ramazotti**	32%	2 cl	4,50
292	**Averna Amaro Siciliano**	34%	2 cl	4,50
293	**Fernet Branca**	42%	2 cl	4,50
294	**Wodka Moskovskaya**	40%	2 cl	4,50
295	**Prinz - Alte Marille**	41%	2 cl	6,50
296	**Williamsbirne "Morand"**	40%	2 cl	6,50
297	**Grappa Riserva**	40%	2 cl	5,90
298	**Remy Martin V.S.O.P.**	42,8%	2 cl	5,50
299	**Prinz - Haselnuss**	41%	2 cl	6,50
300	**Jägermeister**	35%	2 cl	4,50
301	**Baileys** g	17%	2 cl	4,50

Offene Weine

303	**Pinot Grigio IGT** trocken, jung, spritzig, angenehm fruchtig	weiss	0,2 l	7,90
304	**Lugana DOC** delikat, lang anhaltend, mit feinem Duft nach Wildkräutern, frische gute Struktur	weiss	0,2 l	7,90
305	**Chardonnay VdP d´Oc** trocken, rund und süffig, mit den Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch	weiss	0,2 l	7,90
306	**Grüner Veltliner „Kamptal“** jugendlich, spritzig und trocken	weiss	0,2 l	5,50
321	**Montepulciano DOC** trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, zart	rot	0,2 l	7,90
322	**Merlot Doc** rubinrot mit Granat-Reflexen, sortentypisch, ausgeprägt, trocken, voll	rot	0,2 l	7,90
323	**Lambrusco** halbtrocken, spritzig, fruchtig	rot	0,2 l	5,50
324	**Shiraz** intensiver Fruchtgeschmack mit Aromen von Kirschen und Schwarzbeeren 2, g	rot	0,2 l	8,90
326	**Indischer Wein**	weiss/rot	0,2 l	5,80
327	**Wein-Schorle süß oder sauer** 10		0,5 l	7,90
331	**Bardolino Chiaretto DOC** trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren	rose	0,2 l	7,90

Weinflaschen

Weißweine

			€
351	**Sauvignon Blanc -** Grover, Art Collection trocken, würzig, körperreich, hervorragend zu Hühnchen und Fisch	Indien Nandi Hills	29,90
352	**Lugana Santa Christina -** Azienda Agricola s. Christina trocken, hell, zart, fruchtig, leichte Gerichte, Hühnchen und Fisch	Italien Venetien	39,90
353	**Bianco di Custoza DOC -** Ca `Da `Rocchi, Tanazzi trocken, grün-goldene Farbe, leichter, weicher Duft, zarter Geschmack zu leichten Gerichten, Vorspeisen, Salaten und Fisch	Italien Venetien	35,90
354	**Sancerre AOC -** Chateau de Thauvenay komplexes Aroma von gelben Früchten und Stachelbeeren, langes Finale zu kräftigen Gerichten sowie Fisch und Geflügel	Frankreich Loire	65,90
355	**Gavi DOCG -** Beni di Batasiolo, La Morra trocken, fein, frisch, kräftiger Wein mit nussigem Abgang zu warmen Vorspeisen, Hühnchen und Pute	Italien Piemont	45,90
356	**Riesling "Classic" QbA -** Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim trocken, frisch, kräftig, ein deutsches Spitzenprodukt optimal für Fisch und Tandoori Spezialitäten	Deutschland Pfalz	39,90
357	**Chablis Tete d`Or -** Billaud-Simon trocken, fruchtig, mineralisch mit erfrischender Säure optimal für Fisch, Geflügel und Tandoori-Gerichten	Frankreich Burgund	59,90

Rotweine

361	**Cabernet Carmenere -** Casa de Campo, Agricola Salve S. A. fruchtiges, feines Bukett, voller Körper, wunderbar zu Lamm und Pute	Chile Valle Central	29,90
362	**Cabernet Shiraz -** Grover, Art Collection 2, g intensiv, kraftvoll, Aromen von Kirsche u. Kakao, zu gegrilltem Fleisch	Indien Nandi Hills	29,90
363	**Rosemount Estate - Shiraz -** Diamond Collection rubinrot, ausdrucksstark und lebendig, zu würzigen Gerichten und Lamm	Australien Hunter Valley	39,90
364	**Strandveld Syrah -** Weingut, Strandveld trocken, körperreich, voll mit Aromen von Nelken, schwarzen Pfeffer zu Ente, Lamm und sonstige kräftige Gerichte	Südafrika Cape Agulhas	57,50
365	**Lambrusco -** Amabile halbtrocken, spritzig, fruchtig, zu leichteren Gerichten	Italien Emilia	29,90

Roseweine

371	**Bardolino Chiaretto DOC -** Cantina di Custoza trocken, feine rosa Farbe, fruchtiger Duft, weicher und feiner Geschmack zu leichteren Gerichten, auch süßlich, Masala und Kokossoßen	Italien Venetien	35,90

Zusatz- und Allergenstoffe

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung ersichtlich.

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
1x. mit Farbstoff Tartrazin (kann Aufmerksamkeit und Konzentrationsfähigkeit von Kindern beeinträchtigen)
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. mit Kohlensäure
11. koffeinhaltig
12. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
13. chininhaltig

Allergenstoffe

a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
b. Krebstiere und Krebserzeugnisse
c. Eier und -erzeugnisse
d. Fisch und -erzeugnisse
e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h. Schalenfrüchte (Nüsse)
i. Sellerie und -erzeugnisse
j. Senf und -erzeugnisse
k. Sesamsamen und -erzeugnisse
l. Schwefeldioxid und Sulfite
m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Ashish
FINE INDIAN RESTAURANT

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir freuen uns recht herzlich,
Sie schon bald wieder als Gast,
hier in userem Restaurant Ashish in Eching,
in den TAJ-Restaurants Erding, Dorfen
oder Pfaffenhofen, oder auch
im Restaurant Amber in München –
mit unseren indischen Köstlichkeiten,
verwöhnen zu dürfen.

Bis bald

Ihre Familie Mohapatra mit Team



Verschenken Sie ein unvergesslich gutes Essen mit unsererm Geschenk-Gutschein!
Sprechen Sie uns einfach darauf an.







Lassen Sie einen Hauch Indien durch Ihre Feier wehen!
Gerne organisieren wir für Sie Hochzeiten, Geburtstage,
Betriebsfeste oder andere feierliche Anlässe bis zu 80 Personen im Lokal,
oder wir liefern Ihnen ein Buffet nach Ihren Wünschen,
oder wir kochen bei Ihnen live vor Ort in unserem Food-Truck.



