

Mittagsmenü

Montag, Mittwoch bis Freitag von 11:15–14:30 Uhr.
(Außer an Feiertagen)

Zu jedem Mittagsmenü im Restaurant servieren wir
einen kleinen Salat vom Haus.
(nicht bei Abholung)

m1	Dal-Maharani ^g (auch vegan erhältlich)	gelbe Linsen mit Butter zubereitet	9,90
m2	Shahi Paneer ^{g,h}	hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt	12,90
m3	Chana Chicken	zartes Hühnerfleisch in Kichererbsen und Curry-Soße	12,90
m4	Chicken Alu Saag ^g	Hühnerfleisch und Kartoffeln mit Spinat	12,90
m5	Lamb Korma ^{g,h}	zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln	14,90
m6	Soya Tikka Masala ^f (vegan)	Soja-Bällchen mit hausgemachter, kräftiger Soße	11,90
m7	Mango Chicken ^{3,g,h}	zartes Hühnerfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt	12,50
m60	Naan ^{a,c,g}	frisch gebackenes Fladenbrot	3,50
m61	Garlic Naan ^{a,c,g}	frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch	3,80
m62	Raita ^g	frischer Joghurt mit Gurken	3,90
m63	Espresso		2,50

Suppe

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

Vorspeisen Spezialitäten aus Kashmir

I0	Tikka Achari Taka Tak ^{a,c,g,lx}	Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Pickels im Ofen gegrillt (scharf)	10,50
II	Baba Ganoush ^{a,c,g,k}	Auberginen-Sesam-Paste	10,50
I2	Fingerfood Platte ^{a,c,g} (für 2 Personen)	verschiedene Vorspeisen – Hausspezialität	16,70
I3	Big-Fingerfood Platte ^{a,c,g} (für 6 Personen)	verschiedene Vorspeisen – Hausspezialität	44,90
I4	Gebackener Ziegenkäse in Tempuramantel ^{a,c,g}	an Cranberry-Spinat und karamellisierten Kirschtomaten	9,90
I5	Muhammara – Kashmir Paprika-Walnuss-Dip ^{g,c,h}	mit gerösteter roter Paprika, Zwiebeln, Walnüssen, Pinienkernen und Naan	8,90

Sollten Sie es eilig haben, können Sie Ihre Gerichte gerne telefonisch vorbestellen – zur Abholung oder zum Verzehr im Restaurant.

Tel.: 089 3600 6464

Foodtruck

Indische Kulinarik auf Rädern?
Buchen Sie unseren Foodtruck für Ihre Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Ihr Firmenevent. Wir zaubern unsere indischen Streetfood Gerichte gerne direkt vor Ort in unserem Foodtruck. Wir freuen uns über Ihre unverbindliche Anfrage!

Mail: catering@ashish-restaurant.de



Catering / Partyservice

Buffet für Firmen und Privathaushalte, Betriebsfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen und andere Anlässe. Über 120 Sitzplätze im Restaurant, großer Biergarten sowie ein eigener abtrennbarer Bereich.

Wir freuen uns darauf, Ihrer Feier den entsprechenden Rahmen zu geben. Lassen Sie einen Hauch Indien durch Ihre Feier wehen.

Außerdem bieten wir Caterings sowie Show-Cooking für Ihren Anlass an. Schreiben Sie uns einfach, oder sprechen Sie direkt mit unserem Personal.

Ashish – Fine Indian Restaurant
Obere Hauptstraße 10D
85386 Eching

Tel.: 089 3600 6464
www.ashish-restaurant.de
@ ashish_restaurant_eching

Wir freuen uns über
Ihre Bewertung.






Ashish

FINE INDIAN RESTAURANT

Speisekarte zum Mitnehmen



Mittagsmenü ab 9,90

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag, Mittwoch bis Freitag:
11:15 – 14:30 + 17:15 – 22:30
Samstag, Sonntag, Feiertage:
11:30 – 22:30
Dienstag Ruhetag
(außer an Feiertagen)

Tel.: 089 3600 6464
www.ashish-restaurant.de
@ ashish_restaurant_eching



Salate ^{3,l}

20	Salat Saison ^{a,g}	gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl	6,50
21	Asia Salat	Mix-Salat mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen und Gemüse	18,50
22	Fitness-Salat ^{a,b,g}	mit gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen, Garnelen, gebratenen Champignons, Avocado, Paprika, Zwiebeln und Joghurt dressing	21,50

Boardinghaus Spezialitäten

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

Nudel Gerichte

40	Limonennudeln ^{a,b,c,d,g}	mit Garnelen, Lachs, Kirschtomaten, Basilikum, Gemüseljulienne und Parmesanlocken in Krustentier-Creme-Sauce	26,70
41	Spaghetti Singapur ^{a,b,c,d,g}	mit Garnelen, Rinderfiletstreifen und Wok-Gemüse in Curry-Koriander-Sauce	26,70
42	Panda Nudeln ^{a,c,f,g} (vegetarisch)	mit paniertem hausgemachtem Käse, Wok-Gemüse, Koriander, Chili	17,50
43	Nudeln aglio e olio ^g	mit Austernpilzen, Knoblauch, Basilikum (scharf)	16,50

Hühnerfleisch Spezialitäten ^g

50	Thai Curry rot	zarte Hähnchenbruststreifen in Curry Sauce mit Wok-Gemüse und Basmatireis (scharf)	18,90
51	Thai Curry gelb	zarte Hähnchenbruststreifen in Curry Sauce mit Wok-Gemüse und Basmatireis (mild)	18,90
52	Mango Chicken ^{3,h}	zartes Hühnerfleisch in Mango-Cashewness-Soße, fein gewürzt	18,90
53	Chicken Nilgri	zartes Hühnerfleisch mit frischen Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze (sehr scharf)	18,90
54	Chicken Coconut ^h	zartes Hühnerfleisch in Kokosnuss-Mandel-Soße mit Pulao-Reis	20,90
55	Chili Chicken	filetiertes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili (sehr scharf)	20,90
56	Butter Chicken ^h	zartes Hühnerchen in Butter-Tomaten-Soße	20,50
57	Chicken Vindaloo ³	Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf)	18,90
58	Chicken Tikka Masala ^h	gegrilltes Hühnerfleisch in Mandel-Masala-Soße	19,90

Alle Preise in EUR inkl. gesetzlicher MwSt.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Lamm Spezialitäten ^g

60	Laal Mansch ^h	Frisches Lammfleisch rajastanische Art (scharf)	23,50
61	Lamb Korma ^h	zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenden Mandeln	24,50
62	Balinesisches Lammcurry	mit Wok-Gemüse und Basmatireis	24,50
63	Bhindi Ghost	geschmortes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer und Koriander dazu Basmatireis (scharf)	24,50

Reis Spezialitäten ^{g,h}

70	Lamm Biryani	indische Reispfanne mit Lammfleisch, Mandeln und Rosinen	22,50
71	Chicken Biryani	indische Reispfanne mit Hühnerchen, Mandeln und Rosinen	21,50
72	Garnelen Biryani ^{b,d}	indische Reispfanne mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen	24,50

Gegrillte Gerichte

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

Fisch Spezialitäten ^d

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

Vegetarische & Vegane Spezialitäten ^g

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

Brot Spezialitäten ^{a,c,g}

II0	Naan	ovales Brot aus Hefeteig	3,50
III	Butter Naan	ovales Brot aus Hefeteig mit Butter	3,80
II2	Garlic Naan	ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	3,80
II3	Chili Naan	ovales Brot aus Hefeteig mit Chili und Koriander	3,80
II4	Cheese Naan	ovales Brot aus Hefeteig mit hausgemachtem Käse	4,50

Für unseren kleinen Gäste

für Kinder bis 12 Jahre

I30	Schnitzel mit Pommes ^{a,c}		8,90
I31	Pizza Margherita ^{a,c,g}		8,50

Nachspeisen ^{g,h}

I40	Mango Tiramisu ^e	mit Holunderschaum und Früchten	7,70
I41	Avocado Ingwer Creme Brûlée ^e	dazu Joghurtsorbet und Früchte und Ginger-Eis	11,00
I42	Dunkle Schokomousse-Türmchen ^e	mit flüssigem Kirschkern, Ingwer-Eis und Früchtekaviar	11,00
I43	Blue Berry Cheesecake ^e	mit Früchtemix	11,00
I44	Kokosnussseis in Kokos-schale ^{1,8,i}		7,50

Getränke

0,5l	Mango Lassi ^g	Indisches Joghurt-Erfrischungsgetränk mit exotischem Mango-Geschmack	5,00
0,33l	Indisches Bier	Kingfisher, indisches Lager Bier	5,00

Zusatzstoffe

- mit Farbstoff
- mit Farbstoff Tartrazin (kann Aufmerksamkeit und Konzentrationsfähigkeit von Kindern beeinträchtigen)
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- geschwefelt
- geschwärzt
- gewachst
- mit Phosphat
- mit Süßungsmittel
- mit Kohlensäure
- koffeinhaltig
- mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- chininhaltig

Allergene Stoffe

- glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebserzeugnisse
- Eier und -erzeugnisse
- Fisch und -erzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (Nüsse)
- Sellerie und -erzeugnisse
- mit Süßungsmittel
- Sesamsamen und -erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung ersichtlich. Beachten Sie auch die Kennzeichnung der Überkategorien, diese gelten für alle Speisen der jeweiligen Kategorie. Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigung bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.