

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)

m8	Fisch Curry Goa ^{d,h}	frischer Seelachs mit Spezialgewürzen aus Goa	14,50
m9	Chicken Mushroom ^{g,h}	Hühnerbrustfilet mit frischen Champignons und Ingwer in Mandel-Currysoße	12,50
m10	Lamm Palak ^{g,h}	Lammfleisch in Butter-Spinatsoße	14,50
m11	Daal Tarka ^g	Nationalgericht Indiens (gelbe Linsen) in würziger Soße (g)	9,90
m12	Jheenga Alu Masala ^{b,g}	Garnelen mit frischen Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln in Currysoße (scharf)	14,90
m13	Chicken Korma ^{e,g,h}	Hühnerfleisch in Sahne-Mandelsoße	12,50
m14	Alu Gobi ^g	typische Kartoffel-Blumenkohl-Kombination in würziger Currysoße mit Kümmel	11,50
m15	Matar Paneer ^g	schmackhaftes Erbsen- und Frischkäse-Gericht mit frischem Koriander	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

1	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,ix}	Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und indischen Pickles 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,e,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](https://www.instagram.com/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](https://www.instagram.com/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 Hühnchenbrustfilet-streifen und Gemüse 18,50
22	Fitness-Salat ^{a,b,g}	mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen, Garnelen, gebratenen Champignons, Avocado, Paprika, Zwiebeln und Joghurt dressing 21,50

Boardinghaus Spezialitäten		
30	Thai-Lemon Beef ^f	Tranchen vom Rinderfilet in roten Zwiebeln gebratenn mit Wok-Gemüse und Basmatireis 29,00
31	Thai-Lemon Chicken ^f	zartes Hähnchenfilet in roten Zwiebeln gebratenn 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 Hühnchenfleisch 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 Chilli, 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, Gemüsejulienne und Parmesanflocken 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 hausgemachter Käse, Wok-Gemüse, Koriander, Chilli 17,50
43	Nudeln aglio e olio ^g	mit Austernpilzen, Knoblauch, Basilikum (scharf) 16,50

Hühnchenfleisch Spezialitäten ^g		
50	Thai Curry rot	zarte Hähnchenbruststreifen in Curry Sauce mit Wok-Gemüse und Basmatireis (scharf) 18,90
51	Thai Curry gelb	zarte Hühnchenbruststreifen in Curry Sauce mit Wok-Gemüse und Basmatireis (mild) 18,90
52	Mango Chicken ^{3,h}	zartes Hühnchenfleisch in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt 18,90
53	Chicken Nilgri	zartes Hühnchenfleisch mit frischen Koriander-blättern, in orientalischer Kräutersoße mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze (sehr scharf) 18,90
54	Chicken Coconut ^h	zartes Hühnchenfleisch in Kokosnuss-Mandel-Soße mit Pulao-Reis 20,90
55	Chili Chicken	filetiertes Hühnchenfleisch mit Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grüne Chili (sehr scharf) 20,90
56	Butter Chicken ^h	zartes Hühnchen in Butter-Tomaten-Soße 20,50
57	Chicken Vindaloo ³	Hühnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa (sehr scharf) 18,90
58	Chicken Tikka Masala ^h	gegrilltes Hühnchenfleisch 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 Kokosnuss-flocken 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 Hühnchen, 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 Hühnchenfleisch, 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 TomatenTamarinde-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 Fischteller ^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 Cashewnuss-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 Cashewnuss-Creme-Soße 17,90
103	Buddhistischer Gemüseeeintopf ^{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}		
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 unseren kleinen Gäste für Kinder bis 12 Jahre		
130	Schnitzel mit Pommes ^{a,c}	8,90
131	Pizza Margherita ^{a,c,g}	8,50

Nachspeisen ^{g,h}		
140	Mango Tiramisu ^e	mit Holunderschaum und Früchten 7,70
141	Avocado Ingwer Creme Brûlée ^e	dazu Joghurtsorbet und Früchte und Ginger-Eis 11,00
142	Dunkle Schokomousse-Türmchen ^e	mit flüssigem Kirschkern, Ingwer-Eis und Früchtekaviar 11,00
143	Blue Berry Cheesecake ^e	mit Fruchtemix 11,00
144	Kokosnusseis in Kokos-schale ^{1,8,l}	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	Allergenstoffe
1. mit Farbstoff	a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
1x. mit Farbstoff Tartrazin (kann Aufmerksamkeit und Konzentrationsfähigkeit von Kindern beeinträchtigen)	b. Krebstiere und Krebserzeugnisse
2. mit Konservierungsstoff	c. Eier und -erzeugnisse
3. mit Antioxidationsmittel	d. Fisch und -erzeugnisse
4. mit Geschmacksverstärker	e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5. geschwefelt	f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. geschwärzt	g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
7. gewachst	h. Schalenfrüchte (Nüsse)
8. mit Phosphat	i. Sellerie und -erzeugnisse
9. mit Süßungsmittel	j. Senf und -erzeugnisse
10. mit Kohlensäure	k. Sesamsamen und -erzeugnisse
11. koffeinhaltig	l. Schwefeldioxid und Sulfite
12. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13. chininhaltig	n. 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.