

Herzlich Willkommen im



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 "khai" 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 Gründer 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 - 14.00 Uhr - außer an Feiertagen

(Zu jedem Menü ein kleiner gemischter Salat)

	€
m8 Fish Curry Goa <small>d, h</small>	14,50
frischer Seelachs mit Spezialgewürzen aus Goa	<small>d, h</small>
m9 Chicken Mushroom	12,50
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons u. Ingwer in Mandel-Currysoße	<small>g, h</small>
m10 Lamm Palak	14,50
Lammfleisch in Butter-Spinatsoße	<small>g, h</small>
m11 Daal Tarka	9,90
Nationalgericht Indiens (gelbe Linsen) in würziger Soße	<small>g</small>
m12 Jheenga Alu Masala (scharf)	14,90
Garnelen mit frischen Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln in Currysoße	<small>b, g</small>
m13 Chicken Korma	12,50
Hähnchenfleisch in Sahne-Mandelsoße	<small>e, g, h</small>
m14 Alu Gobi	11,50
typische Kartoffel-Blumenkohl-Kombination in würziger Currysoße mit Kümmel	<small>g</small>
m15 Matar Paneer	12,50
schmackhaftes Erbsen- und Frischkäse-Gericht mit frischem Koriander	<small>g</small>
m60 Naan	3,50
frisch gebackenes Fladenbrot	<small>a, c, g</small>
m61 Garlic Naan	3,80
frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch	<small>a, c, g</small>
m62 Raita	3,90
frischer Joghurt mit Gurken	<small>g</small>
m63 Espresso	2,50

*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	0,21 6,50
a2	Prosecco 10, 1	0,11 4,50
a3	Prosecco Mango 10, 1	0,11 4,50
a4	Prosecco Aperol 1, 10, 13, 1	0,11 4,50
a5	Sanbitter (alkoholfrei) 1, 10, 13	0,21 6,50
a6	Kir (Weißwein mit Creme de Cassis) 1, 10, 1	0,11 4,50
a7	Spritz (Weißwein mit Soda und Aperol) 1, 10, 13, 1	0,21 6,50
a8	Limoncello Spritz 1, 10, 13, 1	0,21 6,50
a9	Martini Bianco 1, 10	5 cl 5,50
a10	Campari Orange / Soda 1, 10, 13	0,21 6,90
a11	Gin Tonic (mit Bombay-Gin) 10, 13	0,21 6,90
a12	Hugo 3, 9, 10, 1	0,21 6,50
a13	Sex on the Beach Wodka, Pfirsich, Orangennektar, Kirschnektar 9, 13	0,41 8,90
a14	Pina Colada weißer Rum, Kokos, Ananasnektar, Sahne 9, g	0,41 8,90
a15	Cuba Libre brauner Rum, Cola, Limettennektar 1, 3, 9, 10, 11, g	0,41 8,90
a16	Mojito Havanna Club, Limette, Zucker, Minze, Limettennektar, Soda 9, 10, g	0,41 8,90
a17	Planters Punch weißer u. brauner Rum, Grenadine, Limetten- u. Ananasnektar, Zitronen- u. Orangennektar 9, g	0,41 8,90

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)	5,70
	Suppe mit gelben Linsen, Zitrone, Koriander <small>g</small>	
2	Karotten-Ingwer-Creme Suppe	6,50
	mit Schnittlauch und Buttercroutons <small>a, g</small>	
3	Thai Fischsuppe	8,50
	mit Gemüsejulienne, Glasnudeln und Thai Basilikum <small>b, d</small>	
4	Murg Jenga Shorba (scharf)	10,50
	mit Hähnchenbruststreifen, Garnelen, Gemüsejulienne, Tomaten und Koriander <small>b, d</small>	

Vorspeisen Spezialitäten aus Kashmir

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

Salate 3, l

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

Boardinghaus Spezialitäten

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

Nudel-Gerichte

40	Limonennudeln	26,70
	mit Garnelen, Lachs, Kirschtomaten, Basilikum, Gemüsejulienne und Parmesanflocken in Krustentier-Creme-Sauce <small>a, b, c, d, g</small>	
41	Spaghetti Singapur	26,70
	mit Garnelen, Rinderfiletstreifen und Wok-Gemüse in Curry-Koriander-Sauce <small>a, b, c, d, g</small>	
42	Panda Nudeln (vegetarisch)	17,50
	mit paniertem, hausgemachtem Käse, Wok-Gemüse, Koriander, Chili <small>a, c, f, g</small>	
43	Nudeln alio e olio (scharf)	16,50
	mit Austernpilzen, Knoblauch, Basilikum <small>g</small>	

Hähnchen Spezialitäten g

€

unsere Weinempfehlung: 352 Lugana oder 357 Chablis

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

Lamm Spezialitäten g

unsere Weinempfehlung: 361 Cabernet Carmenere oder 362 Cabernet Shiraz

60	Laal Mansch (scharf)	23,50
	frisches Lammfleisch rajastanische Art <small>h</small>	
61	Lamb Korma	24,50
	zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln <small>h</small>	
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 Lammfleisch, Mandeln und Rosinen	22,50
71	Chicken Biryani indische Reispfanne mit Hähnchen, Mandeln und Rosinen	21,50
72	Garnelen Biryani indische Reispfanne mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen <small>b, d</small>	24,50

Gegrillte Gerichte

80	Chicken Banjara (sehr scharf) zartes mariniertes Hähnchenfleisch, gegrillt - Bengali-Art	21,90
81	Limonen Lachs frischer Lachs mit Zitronen-Butter-Soße und Biryani-Reis	24,90
82	Zanderfilet vom Grill auf Rahmspinat dazu Butter-Rosmarin-Kartoffeln	23,90
83	Ashish Mixed Grilled mit Chicken-Tikka, Rinderfilet und Lamm-Kebap 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

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

Vegetarische & Vegane Spezialitäten g

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

Brot Spezialitäten a, c, g

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

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	7,70
	mit Holunderschaum und Früchte e	
141	Avocado Ingwer Creme Brûlée	11,00
	dazu Joghurtsorbet, Früchte und Ginger-Eis e	
142	Dunkle Schokomousse-Türmchen	11,00
	mit flüssigem Kirschkern, Ingwer-Eis und Früchtekaviar e	
143	Blue Berry Cheesecake	11,00
	mit Früchtemix e	
144	Kokosnusseis in Kokosschale 1, 8, 1	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 <small>10</small>	0,41	3,50
202	Mineralwasser Adelholzener spritzig <small>10</small>	0,251	3,50
203	Mineralwasser Adelholzener spritzig <small>10</small>	0,751	6,50
204	Mineralwasser Adelholzener still	0,251	3,50
205	Mineralwasser Adelholzener still	0,751	6,50
211	Tonic Water <small>13</small>	0,21	3,90
212	Coca-Cola / Spezi / Limo (orange, weiß) <small>1, 8, 11</small>	0,21	2,90
213	Coca-Cola / Spezi / Limo (orange, weiß) <small>1, 8, 11</small>	0,41	3,90
214	Coca-Cola light <small>1, 8, 9, 11</small>	0,331	3,90

Nektare und Schorlen

		Nektar	Schorle
		0,21	0,41
		€	€
216	Apfelnektar / Apfelschorle <small>10</small>	2,90	4,90
217	Orangennectar / Orangenschorle <small>10</small>	2,90	4,90
218	Johannisbeernectar / Johannisbeerschorle <small>10</small>	2,90	4,90
219	Rhabarbernectar / Rhabarberschorle <small>10</small>	2,90	4,90
221	Mangonektar / Mangoschorle <small>10</small>	2,90	4,90
222	Maracujanektar / Maracujaschorle <small>10</small>	2,90	4,90
223	Guavennectar / Guavenschorle <small>10</small>	2,90	4,90
224	Lycheenektar / Lycheeschorle <small>10</small>	2,90	4,90
225	Kokus-Ananasnectar / Kokus-Ananasschorle <small>10</small>	2,90	4,90

Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack g

		0,21	0,41
		€	€
231	Lassi Sauer	2,90	4,90
232	Lassi Süß	2,90	4,90
233	Mango Lassi	3,50	5,40
234	Maracuja Lassi	3,50	5,40
235	Guaven Lassi	3,50	5,40

Biere 10, a

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

Tee-Spezialitäten

260	Tasse Chai - Indischer Haustee <small>11, g</small>	3,50
faszinierend durch die Zusammenstellung unserer indischen Gewürzmischung		
261	Kännchen Chai - Indischer Haustee <small>11, g</small>	5,50
Kännchen Pfefferminztee		
262	genussvoller Kräutertee aus sorgfältig ausgewählten Pfefferminzblättern	4,90
263	Kännchen "Golden Nepal Typ Maloom" Nepal - Indien <small>11</small>	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 <small>g</small>	3,50
272	Espresso	2,20
273	Espresso Macchiato <small>g</small>	2,40
274	Doppelter Espresso	4,40
275	Milchkaffee <small>g</small>	4,00
276	Latte Macchiato <small>g</small>	4,20
277	Haferl Schokolade <small>g</small>	4,20

Whiskey

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

Spirituosen

286	Old Monk Rum	42,8%	2 cl 3,50
287	Mangolikör, hausgemacht		2 cl 2,50
288	Mangolikör, hausgemacht, Flasche zum Mitnehmen		1,0 l 15,50
289	Indischer Mangoschnaps - gut für die Verdauung	38%	2 cl 3,20
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 4,50
296	Williamsbirne "Morand"	40%	2 cl 4,50
297	Grappa Riserva	40%	2 cl 4,50
298	Remy Martin V.S.O.P.	42,8%	2 cl 5,50
299	Prinz - Haselnuss	41%	2 cl 4,50
300	Jägermeister	35%	2 cl 4,50
301	Baileys <small>g</small>	17%	2 cl 4,50

Offene Weine

303	Pinot Grigio IGT	weiss	0,2 l 5,90
	trocken, jung, spritzig, angenehm fruchtig		
304	Lugana DOC	weiss	0,2 l 6,50
	delikat, lang anhaltend, mit feinem Duft nach Wildkräutern, frische gute Struktur		
305	Chardonnay VdP d'Oc	weiss	0,2 l 5,90
	trocken, rund und süffig, mit den Aromen von Apfel und Birne, weich, harmonisch		
306	Grüner Veltliner „Kamptal“	weiss	0,2 l 5,50
	jugendlich, spritzig und trocken		
321	Montepulciano DOC	rot	0,2 l 5,50
	trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, zart		
322	Merlot Doc	rot	0,2 l 5,80
	rubinrot mit Granat-Reflexen, sortentypisch, ausgeprägt, trocken, voll		
323	Lambrusco	rot	0,2 l 5,50
	halbtrocken, spritzig, fruchtig		
324	Shiraz	rot	0,2 l 5,90
	intensiver Fruchtgeschmack mit Aromen von Kirschen und Schwarzbeeren <small>2, g</small>		
326	Indischer Wein	weiss/rot	0,2 l 5,80
327	Wein-Schorle süß oder sauer <small>10</small>		0,5 l 4,70
331	Bardolino Chiaretto DOC	rose	0,2 l 5,50
	trocken, frischduftig, leicht, zartrosa, Duft von frischen Waldbeeren		

Weinflaschen 1

Weißweine

			€
351	Sauvignon Blanc - Grover, Art Collection trocken, würzig, körperreich, hervorragend zu Hähnchen und Fisch	Indien Nandi Hills	29,90
352	Lugana Santa Christina - Azienda Agricola s. Christina trocken, hell, zart, fruchtig, leichte Gerichte, Hähnchen und Fisch	Italien Venetien	31,90
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	29,90
354	Sancerre AOC - Chateau de Thauvenay komplexes Aroma von gelben Früchten und Stachelbeeren, langes Finale zu kräftigen Gerichten sowie Fisch und Geflügel	Frankreich Loire	46,00
355	Gavi DOCG - Beni di Batasiolo, La Morra trocken, fein, frisch, kräftiger Wein mit nussigem Abgang zu warmen Vorspeisen, Hähnchen und Pute	Italien Piemont	28,90
356	Riesling "Classic" QbA - Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim trocken, frisch, kräftig, ein deutsches Spitzenprodukt optimal für Fisch und Tandoori Spezialitäten	Deutschland Pfalz	27,90
357	Chablis Tete d'Or - Billaud-Simon trocken, fruchtig, mineralisch mit erfrischender Säure optimal für Fisch, Geflügel und Tandoori-Gerichten	Frankreich Burgund	48,90

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	30,90
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 halb trocken, 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	30,90
------------	---	---------------------	--------------

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.



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir freuen uns recht herzlich,
Sie schon bald wieder als Guest,
hier in unserem [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 unserer Gutschein-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.

