

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 "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 von 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 - 14.00 Uhr - außer an Feiertagen

(Zu jedem Menü ein kleiner gemischter Salat)

	€
m16 Chicken-Sabzi	12,50
Hähnchenbrustfilet in würziger Currysoße g, h	
m17 Paneer Butter Masala	12,50
frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasoße g, h	
m18 Lamm Vindaloo (sehr scharf)	14,50
Goa Gericht mit Lamm und Kartoffel-Ingwer-Currysoße g	
m19 Chicken Malai Kebab	12,70
Hähnchenbrustfilet mit Joghurt und Gewürzen mild mariniert a, g	
m20 Vegetable Korma	11,50
Gartengemüse mit Nüssen und Rosinen in Sahne-Mandel-Soße g, h	
m21 Alu Chana Palak (vegan)	9,90
Kartoffeln und Kichererbsen in Butter Spinat Kreation g	
m22 Jheeng Biryani	14,90
Krabben, Mandeln und Rosinen gebraten, dazu Masalasoße b, h	
m23 Beef-Curry	14,50
zartes Rindfleisch in würziger Currysoße	
m60 Naan	3,50
frisch gebackenes Fladenbrot a, c, g	
m61 Garlic Naan	3,80
frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch a, c, g	
m62 Raita	3,90
frischer Joghurt mit Gurken g	
m63 Espresso	2,50
m64 Mango-Creme mit Vanilleeis	5,50

*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	0,2 l	6,50
a2	Prosecco 10, 1	0,1 l	4,50
a3	Prosecco Mango 10, 1	0,1 l	4,50
a4	Prosecco Aperol 1, 10, 13, 1	0,1 l	4,50
a5	Sanbitter (alkoholfrei) 1, 10, 13	0,2 l	6,50
a6	Kir (Weißwein mit Creme de Cassis) 1, 10, 1	0,1 l	4,50
a7	Spritz (Weißwein mit Soda und Aperol) 1, 10, 13, 1	0,2 l	6,50
a8	Limoncello Spritz 1, 10, 13, 1	0,2 l	6,50
a9	Martini Bianco 1, 10	5 cl	5,50
a10	Campari Orange / Soda 1, 10, 13	0,2 l	6,90
a11	Gin Tonic (mit Bombay-Gin) 10, 13	0,2 l	6,90
a12	Hugo 3, 9, 10, 1	0,2 l	6,50
a13	Sex on the Beach Wodka, Pfirsich, Orangennektar, Kirschnektar 9, 13	0,4 l	8,90
a14	Pina Colada weißer Rum, Kokos, Ananasnektar, Sahne 9, g	0,4 l	8,90
a15	Cuba Libre brauner Rum, Cola, Limettennektar 1, 3, 9, 10, 11, g	0,4 l	8,90
a16	Mojito Havanna Club, Limette, Zucker, Minze, Limettennektar, Soda 9, 10, g	0,4 l	8,90
a17	Planters Punch weißer u. brauner Rum, Grenadine, Limetten- u. Ananasnektar, Zitronen- u. Orangennektar 9, g	0,4 l	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) 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, lx}	10,50
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, c, 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 Joghurdressing _{a, b, g}	21,50

Boardinghaus Spezialitäten

		€
30	Thai-Lemon Beef Tranchen vom Rinderfilet in roten Zwiebeln gebraten mit Wok-Gemüse und Basmatireis _f	29,00
31	Thai-Lemon Chicken zartes Hühnchenfilet in roten Zwiebeln gebraten mit Wok-Gemüse und 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	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 _{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	Nudeln alio e olio (scharf) mit Austernpilzen, Knoblauch, Basilikum _g	16,50

Hähnchen Spezialitäten ^g

€

unsere Weinempfehlung: [352 Lugana](#) oder [357 Chablis](#)

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

Lamm Spezialitäten ^g

unsere Weinempfehlung: [361 Cabernet Carmenere](#) oder [362 Cabernet Shiraz](#)

60	Laal Mansch (scharf) frisches Lammfleisch rajastanische Art ^h	23,50
61	Lamb Korma zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln ^h	24,50
62	Balinesisches Lammcurry mit Wok-Gemüse und Basmatireis	24,50
63	Bhindi Ghost (scharf) geschmortes Lammfleisch mit Okraschoten, Ingwer und Koriander dazu Basmatireis	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 indische Reispfanne mit Riesengarnelen, Mandeln und Rosinen 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 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 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 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, ayurvedische Art ^h	18,90
102	Veggie Korma frisches Gemüse in Cashewnuss-Creme-Soße ^h	17,90
103	Buddhistischer Gemüse Eintopf mit Spinat, Kichererbsen und Feta-Käse, dazu Naan ^{a, c, g}	18,90
104	Dal Makhani (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 Koriander	17,50
106	Shahi Paneer hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt ^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	Blue Berry Cheesecake mit Früchtemix e	11,00
144	Kokosnusseis in Kokossschale 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 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	2,90
213	Coca-Cola / Spezi / Limo (orange, weiß) ^{1, 8, 11}	0,4 l	3,90
214	Coca-Cola light ^{1, 8, 9, 11}	0,33 l	3,90

Nektare und Schorlen

		Nektar	Schorle
		0,2 l	0,4 l
		€	€
216	Apfelnektar / Apfelschorle ¹⁰	2,90	3,90
217	Orangennektar / Orangenschorle ¹⁰	2,90	3,90
218	Johannisbeernektar / Johannisbeerschorle ¹⁰	2,90	3,90
219	Rhabarbernektar / Rhabarberschorle ¹⁰	2,90	4,20
221	Mangonektar / Mangoschorle ¹⁰	2,90	4,20
222	Maracujanektar / Maracujaschorle ¹⁰	2,90	4,20
223	Guavennektar / Guavenschorle ¹⁰	2,90	4,20
224	Lycheennektar / Lycheeschorle ¹⁰	2,90	4,20
225	Kokus-Ananasnektar / Kokus-Ananasschorle ¹⁰	2,90	4,20

Indische Joghurt-Erfrischungsgetränke mit exotischem Geschmack ^g

		0,2 l	0,4 l
		€	€
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 1, 3, 8, 11	0,5 l	4,50
251	Radler 3, 8	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 3, 8	0,5 l	4,50

Tee-Spezialitäten

260	Tasse Chai - Indischer Haustee 11, g faszinierend durch die Zusammenstellung unserer indischen Gewürzmischung		3,50
261	Kännchen Chai - Indischer Haustee 11, g		5,50
262	Kännchen Pfefferminztee genussvoller Kräutertee aus sorgfältig ausgewählten Pfefferminzblättern		4,90
263	Kännchen "Golden Nepal Typ Maloom" Nepal - Indien 11 hocharomatischer, eleganter und rassiger Himalaya-Hochlandtee		4,90
264	Kännchen Früchtetee ausgewogen, fruchtig und erfrischend		4,90
265	Kännchen Ingwer-Tee mit Kardamon und Nelken Die angenehme Schärfe des würzigen Ingwer's wirkt sehr belebend.		4,90
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	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 ^{1, 3, 8, 10, 11}		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 ^g	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 ^{2, g}			
326	Indischer Wein	weiss/rot	0,2 l	5,80
327	Wein-Schorle süß oder sauer ¹⁰		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 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	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, Hühnchen 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 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	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 Gast,
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 unserem 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.

