

AMBER

4-GÄNGE

SILVESTERMENÜ

ab 19:00 Uhr
65 € pro Person

Silvester 17-19:00 Uhr - Dinner mit à la carte Auswahl aus dem Silvestermenü

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung per Telefon unter:

089 / 99 93 97 75

Mehr Infos unter www.amber-restaurant.de

Sonderöffnungszeiten über die Feiertage:

24.12. - 17:30 bis 22:30 Uhr

25. + 26.12. - 11:30 bis 22:30 Uhr

31.12. - ab 17 Uhr (17-19:00 Uhr Dinner, ab 19:00 Uhr Silvestermenü)

01.01. - ab 17:30 Uhr (Mittag geschlossen)

AMBER RESTAURANT – OSTPREUSSENSTRASSE 45
WWW.AMBER-RESTAURANT.DE



4-GÄNGE SILVESTERMENÜ

APERITIF

Kir Royal / Prosecco Mango / Prosecco Aperol / Prosecco / House Cocktail *(alkoholfrei)*

1. SUPPE

Chingudi panni
Bhaji Shorba

*Frische Gambas in nordindische Art mit frischer Kokosmilch
Gemischte Gemüsesuppe mit frischem Gemüse
– traditionell indische Art (vegan)*

Murg Dal Shorba

Hühnersuppe mit Bio-Hühnerfleisch und Linsen (pikant)

2. VORSPEISE

Piajji

*Gemischtes frisches Gemüse mit einem Teig aus Kichererbsen und
Kräuter umhüllt und frittiert (vegan)*

Raja ji Kebap

*Im Holzofen gegrilltes Hühner- und Lamm-Hack
mit Knoblauch, Ingwer und Koriander*

Tiki E Dil

*hausgemachter Käse mit frischem Gemüsepüree und knuspriger
Hülle mit Linsen*

Zur warmen Vorspeise gibt es 3 indische Dip-Variationen mit dazu.

3. HAUPTGERICHT

Angara mix grilled

*Im Holzkohleofen gegrilltes zartes Bauern-Hühnerfleisch, Lamm
und Garnele, mariniert mit frischer Minze, Koriander, Ingwer,
Knoblauch, grüne Chilli, Kurkuma*

Machi Tari

Frischer Seelachs rajastanische Art (pikant)

Mango Chicken /
Ente / Gemüse

Gericht nach Wahl in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt

Murg mutton Rad

*Frisches Hühnerfleisch mit Lammkrone mit roter Curry-Soße
und Kartoffel (pikant)*

Ghar ka Sabzi

Frisches Gemüse mit pikanter Curry-Soße nach Haus-Art (vegan)

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis oder Lemon-Zera Reis und Nan-Brot.

4. NACHSPEISE

Mangocreme mit Vanilleeis

Hausgemachte Mangocreme mit Vanilleeis

Gulab-E-Gulkand

Honigbällchen in Omas Art (sehr süß)

Kokosnusseis

Kokonuss-Eis in Kokossschale (vegan)

BEILAGEN

Basmati-Reis

Lemon-Zera Reis

Nan-Brot

Garlic-Nan Brot

SCHNAPS

Baileys

Indischer Mangoschnaps

Williamsbirne

Grappa

UM MITTERNACHT

Glas Champagner

kleines Feuerwerk

*Vegane / laktosefreie Gerichte servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.
Bei Allergien oder benötigten Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte an unser Personal.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch
und ein erfolgreiches und gesundes neues Jahr!*