

Mittagsmenü 1

Montag - Freitag 11:30 - 14:00 Uhr (außer an Feiertagen)

Zu jedem Mittagsmenü servieren wir eine Tagessuppe oder einen kleinen gemischten Salat.

811	Chicken Mushroom	^g Hühnerbrustfilet mit fr. Champignons und Ingwer in Mandel-Currysoße	8,20 €
812	Palak Bhaji	^g Spinat-Kreation mit frischem Gemüse	7,50 €
813	Pindi Chana	^g Kichererbsen mit frischen Tomaten, Paprika und Pfefferminz	7,50 €
814	Ente Curry	^{g,b} Entenbrustfilet in typischer, indischer, würziger Currysoße	9,20 €
815	Banana Chicken	^{g,h} Huhn mit Bananen-Nuß-Currysoße	8,50 €
816	Reshmi Batak	^{g,h} Entenfilet mit Kokosnuß in Mandelsoße	9,20 €
817	Ente Tikka	^{g,b} Entenbrust mit Ingwer, Knoblauch, Zitrone und Gewürzen in Joghurt mariniert und im Lehmofen gebacken	9,20 €
m118	Kheera Ka Raita	^g Gurken-Joghurt	2,90 €
m130	Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig	2,80 €
m132	Garlic Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	2,90 €
m135	Roti	^{a,g} flaches Vollkornfladenbrot	2,50 €
m150	Mango-Creme	^{g,h}	3,50 €

Mittagsmenü 2

821	Daal Tarka	^g Nationalgericht Indiens (Gelbe Linsen) in würziger Soße	7,20 €
822	Kabuli Masala	^{b,g} Krabben mit Erbsen, Mais, Kichererbsen, Zwiebeln und Paprika in Masalasoße	7,90 €
823	Chicken Daal	^g Hühnerfleisch mit Linsen in Tomaten-Butter-Currysoße	8,20 €
824	Murg Nilgiri	^g (mittel scharf) - Hühnerbrustfilet mit frischem Koriander, Kokosnuss, Pfefferminz, grünen Chili und Spinat	8,50 €
825	Jheenga Masala	^{b,g} (scharf) - Krabben mit fr. Tomaten, Zwiebeln in Currysoße	8,90 €
826	Jheenga Biryani	^{b,h} Krabben, Mandeln und Rosinen geb. + extra Joghurtsoße	8,90 €
827	Tikka Achari Taka Tak	^{g,h} (scharf) - Hühnerbrustfilet mariniert in Ingwer, Knoblauch, Joghurt und mit Mineral Pickeln im Ofen geb. + geschmort in Tomaten-Butter-Kokosnusssoße	9,20 €
m118	Kheera Ka Raita	^g Gurken-Joghurt	2,90 €
m130	Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig	2,80 €
m132	Garlic Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	2,90 €
m135	Roti	^{a,g} flaches Vollkornfladenbrot	2,50 €
m150	Mango-Creme	^{g,h}	3,50 €

Beilagen

zu allen Speisen als Beilage empfohlen.

117	Plain Dahi	^g einfacher Joghurt	2,50 €
118	Kheera Ka Raita	^g Gurken-Joghurt	3,50 €
121	Bombay Potato	^g Kartoffelgericht mit herzhafter Tomaten-Currysoße	8,90 €
122	Jeera Alu	^g Kartoffeln mit Kreuzkümmel	7,50 €
123	Alu Palak	^g Kartoffeln mit Spinat	8,50 €
125	Pulao Rice	^{g,h} Basmati-Reis nach Moghul Art	5,50 €
127	Mix Pickles	^g gemischtes grünes und gelbes Obst (sauer)	2,50 €

Suppen / Soups

1	Dal-Shorba	^g Indische Linsensuppe - (auf Wunsch vegan erhältlich)	4,70 €
2	Sabzi-Shorba	^f Suppe mit frischem Gemüse	4,50 €
4	Chicken-Shorba	^g Indische Hühnchensuppe	4,90 €
6	Tomato Shorba	^g Tomatensuppe nach südindischer Art	4,50 €

Warme Vorspeisen ^a

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert. Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

15	Vegetable Pakora	frisches gemischtes Gemüse - auf Wunsch vegan	4,90 €
16	Onion Rings	Zwiebelringe, kräftig gewürzt und frittiert - auf Wunsch vegan	4,50 €
17	Paneer Pakora	^g frischer hausgemachter Käse	5,50 €
18	Fish Pakora	^d zartes Seealchfilet	5,90 €
19	Chicken Pakora	zartes Hähnchenfleisch	5,50 €
21	Vegetable Samosa	Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt - auf Wunsch vegan	5,50 €
22	gemischte Vorspeise	(für zwei Personen) ^{d,g} verschiedene Pakoras mit Hühnchen, Fischstücken, Gemüse und Käse	11,90 €
23	vegetarische Vorspeise	(für zwei Personen) ^g verschiedene Pakoras mit Gemüse und hausgemachtem Käse	10,50 €
24	Pappad	hauchdünne Linsentelgewaffeln - vegan	2,50 €

Salate ^{1, 3, a, g, l}

25	Salat Saison	gemischter Salat mit Frenchdressing oder Essig & Öl	5,50 €
28	Fitness-Salat	mit gepöblten Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt dressing	9,20 €

Tandoori Vorspeisen ^{a, g}

11	Murgh Tikka	Zarte Hühchenstücke in Joghurt mariniert aus dem Tandoori Ofen	7,90 €
12	Gemischte Tandoori Vorspeisen	serviert mit Nan - für 2 Pers.	12,70 €

Hühnerfleisch in drei verschiedenen Marinaden eingelegt

Thalis mit Nan und Basmati-Reis ^{a, g,h}

Unsere Thalís sind eine Spezialität unseres Chefkochs , lassen Sie sich überraschen.

108	Vegetable Thali	15,90 €
109	Amber Thali	17,50 €
111	Vegetable Thali Grand	für 2 Personen 30,90 €
112	Amber Thali Grand	für 2 Personen 32,90 €
115	Special Amber Surprise	^{b,d} für 2 Personen 49,90 €

³Gänge-Menü , lassen Sie sich überraschen, mit Aperitif und Mango-Likör.

Mittagsmenü 3

831	Alu Gobi	^g typische Kartoffel-Blumenkohl Kombination in würziger Currysoße mit Kümmel	7,50 €
832	Alu Palak	^g Kartoffeln in Butter-Spinat-Kreation	7,50 €
833	Paneer Butter Masala	^{g,h} Hühnerfleisch + Linsen in Tomaten-Butter-Currysoße	8,20 €
834	Chicken Biryani	^{g,h} Reigericht mit Hühnerfilet, Mandeln und Rosinen mit separater Joghurtsoße	8,50 €
835	Chicken Vindaloo	^{1,g} (sehr scharf) - ein Gos Gericht mit Hühnerfleisch und Kartoffel-Ingwer-Currysoße	8,50 €
836	Lamm Vindaloo	^{1,g} (sehr scharf) - ein Gos Gericht aus Lammfleisch und Kartoffel-Ingwer-Currysoße	8,90 €
837	Haryali Tikka	^{g,h} zartes mariniertes Hühnerfleisch in Minze-Koriandersoße mit würzigem Salat	9,20 €

m118	Kheera Ka Raita	^g Gurken-Joghurt	2,90 €
m130	Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig	2,80 €
m132	Garlic Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	2,90 €
m135	Roti	^{a,g} flaches Vollkornfladenbrot	2,50 €
m150	Mango-Creme	^{g,h}	3,50 €

Mittagsmenü 4

841	Keema Palak	^g Hackfleisch in Spinat-Kreation	8,50 €
842	Dahi Meat	^{g,b} Lammfleisch in Joghurt-Currysoße	8,50 €
843	Chicken Masala	^{g,h} Hühnerfilet mit feinem Paprika in Tomaten-Ingwer-Currysoße	8,70 €
844	Matar Paneer	^g schmackhaftes Erbsen- und Frischkäse-Gericht mit frischem Koriander	7,90 €
845	Lamm Nilgiri	^g Lammfleisch mit Koriander, Kokosnuss, Spinat und Pfefferminz	8,50 €
846	Chicken Salat	^{a,g,h} frisches knackiger Salat mit Hühnerstreifen und Nan-Brot	7,70 €

m118	Kheera Ka Raita	^g Gurken-Joghurt	2,90 €
m130	Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig	2,80 €
m132	Garlic Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	2,90 €
m135	Roti	^{a,g} flaches Vollkornfladenbrot	2,50 €
m150	Mango-Creme	^{g,h}	3,50 €

Mittagsmenü 5

851	Dal Makhni	^g traditionelles Linsengericht aus Indien mit Butter-Kümmel-Currysoße	7,20 €
852	Dahi Meat	^g Erbsen- und Spinat-Kreation	7,90 €
853	Bhindi Gosht	^g Hühnerfilet mit feinem Paprika in Tomaten-Ingwer-Currysoße	8,70 €
854	Bhindi Masala	^g frische Okra in Mandelsoße	7,90 €
855	Chicken Tikka	^{g,h} Hühnerfilet mariniert in Ingwer, Joghurt und Zitrone, im Lehmofen gebacken	9,20 €
856	Chicken Mango	^{g,h} Huhn mit Mango-Nuss-Currysoße	8,20 €

m118	Kheera Ka Raita	^g Gurken-Joghurt	2,90 €
m130	Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig	2,80 €
m132	Garlic Nan	^{a,g} ovales Brot aus Hefeteig mit Knoblauch	2,90 €
m135	Roti	^{a,g} flaches Vollkornfladenbrot	2,50 €
m150	Mango-Creme	^{g,h}	3,50 €

Alle Hauptgerichte servieren wir mit gelben Basmati Reis mit Kurkuma.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Spezialitäten vom Chefkoch

k1	Multani Shorba (Suppe / soup)	^f - (scharf / spicy)	5,50 €
	zubereitet mit Hühnerfleisch, Linsen, Reis und kräftigen Gewürzen		
k5	Murg Mutton Korma	^{g,h}	17,90 €
	zartes Hühner- u. Lammfleisch in Mandel-Cashew-Soße mit Pulao-Reis		
k6	Chicken Dilkash	^{a,g,h}	17,50 €
	zartes Hühnerfleisch mit frischem hausgemachten Käse und Tomaten-Mandel-Curry-Soße mit Pulao-Reis		
k7	Jenga Chaman	^{b,g,h}	21,90 €
	Riesengarnelen in Nusssoße mit Kokosnusfloeken und gemahlenen Mandeln mit Pulao-Reis		
k8	Mutton Kashmiri	^{g,h}	18,90 €
	zartes mariniertes Lammfilet aus dem Tandoori-Ofen mit frischem Joghurt, Paprika, Zwiebeln, Ingwer		
k13	veg. Hara Bhara	- (sehr scharf / very spicy)	14,20 €
	frisches Gemüse, ayurvedische Art/ fresh vegetables, ayurvedic style		
k14	Vegetable Mango	^{a,g}	12,90 €
	Gemüse in frischer Mango-Cashewnuss-Soße / vegetables in fresh mango cashew sauce		

Spezialitäten vom Huhn ^g

44	Kadai Chicken	mittel scharf - gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln und Paprika in Currysoße	13,70 €
45	Chicken Jalfrezi	(scharf)	13,50 €
	Hähnchenfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chili und frischem Koriander		
46	Chicken Vindaloo	³ (sehr scharf) - Hähnchenfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa	13,70 €
47	Butter Chicken	^h zartes Hähnchenfleisch in Butter-Tomaten-Soße	13,90 €
48	Chicken Tikka Masala	^h (mittel scharf / medium spicy)	14,50 €
	Spezialität des Hauses: zartes gebrilltes Hühnerfleisch in Tomaten-Masala-Soße		
49	Murgh Nilgiri	(mittel scharf / medium spicy)	13,50 €
	Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern in oriental. Kräutersauce mit Kokosmilch, gr. Chili, Minze + Spinat		
51	Mango Chicken	^h Hühnerbrustfilet in Mango-Cashewnuss-Soße	13,70 €
52	Bananen Chicken	^h Hühnerfleisch in frischer Bananen-Cashewnuss-Soße	13,70 €

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Sind die Kinder klein, müssen wir ihnen helfen, Wurzeln zu fassen.

Sind sie aber groß geworden, müssen wir ihnen Flügel schenken.

Mittagsmenü ab 7,20 €
mit Suppe oder Salat

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, Curries, 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 „kwaï“ 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 Curries 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, Chillis und dem Grün der Pflanze vor allem für Marinaden verwendet.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene sind für Sie nach jeder Speisenbeschreibung rüchlich.

Zusatzstoffe	Allergene
1. mit Farbstoff	a. glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. mit Konservierungsstoff	b. Krebstiere und Krebszergnisse
3. mit Antioxidationsmittel	c. Eier und -erzeugnisse
4. mit Geschmacksverstärker	d. Fisch und -erzeugnisse
5. geschwefelt	e. Erdnüsse und Erdnusszerzeugnisse
6. geschwartz	f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. gewachst	g. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. mit Phosphat	h. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. mit Süßungsmittel	i. Sellerie und -erzeugnisse
10. mit Kohlenstaub	j. Senf und -erzeugnisse
11. koffeinhaltig	k. Sesamsamen und -erzeugnisse
12. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	l. Schwefeldioxid und Sulfite
13. chininhaltig	m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kreuzkombinationen bei einzelnen Zutaten sowie technologische unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Enten-Spezialitäten ^{g, h}

72	Duck Khumb Wala	16,50 €
	zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Soße	
75	Ente Mango	16,90 €
	Entenbrustfilet mit frischem Mangos und Ananas in Mango-Cashew-Soße	
76	Ente Masala (mittel scharf)	16,50 €
	Entenfilet in typischer indischer Masala-Soße	

Zur Zubereitung der indischen Entengerichte verwenden wir immer nur feines, gewürfeltes Entenbrustfilet ohne Fett und ohne Haut.

Lamm-Spezialitäten ^g

60	Rogan Josh	(pikant) - zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße	13,90 €
63	Lamm Palak	- Gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art	13,90 €
65	Lamm Vindaloo	(sehr scharf / very spicy) - Lamm mit Kartoffeln in Goa-Art	14,70 €
68	Lamb Korma	^h	14,90 €
	zartes Lammfleisch in Nusssoße mit Kokosnusfloeken und gemahlenen Mandeln		
69	Lamb Boti Masala	^h - zares Lammfleisch in Mandel-Tomatensoße	14,90 €
70	Mango Lamb	^h - zartes Lammfleisch in frischer Mango-Cashewnuss-Soße	14,70 €
71	Mutton Kolhapuri	^h (sehr scharf / very spicy)	14,50 €
	zartes Lammfleisch, frische Paprika, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, grüne Chili		

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.



Sollten Sie es einmal ganz eilig haben, einfach das Mittagessen telefonisch vorbestellen. Sie brauchen dann nur noch im Restaurant Platz nehmen und Ihr Essen wird schon serviert.

Über Ihre Bewertung in den sozialen Medien würden wir uns freuen.

AMBER
INDISCHES RESTAURANT

Ostpreußen Straße 45
81927 München

Tel.: 089 99 93 97 75
www.amber-restaurant.de

Catering / Partyservice

Buffet für Firmen und Privathaushalte, Betriebsfeste, Geburtstage, Hochzeiten, Tagungen und andere Anlässe. Über 200 Sitzplätze im Restaurant, großer Biergarten sowie ein eigener Bereich für 80 Personen.

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.

**Das perfekte Geschenk:
AMBER-GUTSCHEIN
- im Lokal erhältlich.**

Ostpreußen Str. 45 - 81927 München
Tel.: 089 99 93 97 75 - www.amber-restaurant.de

Fisch-Spezialitäten ^g

78	Fish Mango	^{d,h}	16,50 €
	Seealchfilet mit frischer Mango in Mango-Cashewnuss-Soße		
81	Jheenga Masala	^{b,h} (pikant)	19,90 €
	Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauch-Currysoße		
85	Goan Fisch Curry	^d	15,50 €
	Fischspezialität aus Goa		

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis aus Nordindien zubereitet.

Vegetarische Spezialitäten

86	Vegetable Korma	^{g,h}	12,50 €
	frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in Mandel-Soße		
88	Saag Paneer	^{g,h}	11,50 €
	Spinat mit hausgemachtem Käse		
89	Shahi Baingan	^{g,h}	11,90 €
	indische Auberginen mit hausgemachtem Käse und Ing		