

Apna Curry Haus

TRADITIONELL INDISCHES RESTAURANT

मेरा अपना करो हाउस

SPEISEN & GETRÄNKE

Willkommen...

LIEBER GAST,

UNSER TEAM HEISST SIE IM RESTAURANT APNA CURRY HAUS HERZLICH WILLKOMMEN.

JEDES GERICHT WIRD FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET, DENN UNSERE PHILOSOPHIE IST ES, IHNEN TRADITIONELLE INDISCHE KÜCHE ANZUBIETEN. UNSERE KÜCHE ARBEITET MIT VERSCHIEDENEN ARTEN VON GEWÜRZEN, DIE IHRER GESUNDHEIT ZUTRÄGLICH SIND.

SPEZIELL UNSER PANEER, EIN HAUSGEMACHTER KÄSE, WIRD EXTRA FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET.

NATÜRLICH VERSTEHEN WIR, WENN SIE EINE UNSERER ZUTATEN ABLEHNEN. DA IHRE ZUFRIEDENHEIT UNSERE OBERSTE PRIORITÄT IST, BEMÜHEN WIR UNS, IHRE BEDÜRFNISSE ZU ERFÜLLEN. WIR BITTEN SIE DAHER, DIE KELLNER ÜBER IHRE WÜNSCHE ZU INFORMIEREN.

WIR MÖCHTEN SIE AUCH DARAUFG HINWEISEN, DASS SIE BEI IHRER BESTELLUNG ANGEBEN KÖNNEN, OB IHR GERICHT MILD, MITTELSCHARF ODER SCHARF SEIN SOLL.

AUF ANFRAGE BIETEN WIR UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE AUCH VEGAN AN.

WIR BEMÜHEN UNS, IHREN AUFENTHALT SO ANGENEHM WIE MÖGLICH ZU GESTALTEN. WENN SIE DENNOCH ANLASS ZUR KRITIK HABEN, ZÖGERN SIE BITTE NICHT, UNS IHRE MEINUNG MITZUTEILEN. GERNE BEANTWORTEN WIR AUCH SPEZIELLE FRAGEN ZU UNSERER KÜCHE.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND GUTEN APPETIT.

IHR

Apna Curry Haus - Team

Zutaten und Stoffe...

...DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN.

LIEBER GAST,

BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, WENN SIE EINE LEBENSMITTELALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICHKEIT HABEN. WIR WERDEN IHNEN ZU ALLEN SPEISEN UND GETRÄNKEN DIE ENTSPRECHENDEN ALLERGENE DER INHALTSSTOFFE NENNEN.

WIR MÖCHTEN SIE DARAUF HINWEISEN, DASS WÄHREND DES KOMPLEXEN WARENFLUSSSES DER LEBENSMITTELINDUSTRIE TROTZ GRÖSSTMÖGLICHER SORGFALT DIE MÖGLICHKEIT DER KREUZKONTAMINATION UND PRODUKTÜBERTRAGUNG GENERELL NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN KANN. DAHER KÖNNEN WIR IHNEN KEINE GARANTIE ÜBER DIE VOLLSTÄNDIGE ABWESENHEIT DER ALLERGENE GEBEN. WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS.

A EIER	H ERDNÜSSE
B FISCH	I GLUTENHALTIGES GETREIDE
C KREBSTIERE	J LUPINE
D MILCH	K SCHALENFRÜCHTE
E SELLERIE	L SENF
F SESAMSAMEN	M SOJABOHNEN
G SCHWEFELDIOXID & SULFITE	N WEICHTIERE

1 KONSERVIERUNGSSTOFF	8 PHOSPHAT
2 FARBSTOFF	9 GESCHWEFELT
3 ANTIOXIDATIONSMITTEL	10 CHININHALTIG
4 SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN	11 KOFFEINHALTIG
5 CYCLAMAT	12 GESCHMACKSVERSTÄRKER
6 SÜSSUNGSMITTEL ASPARTAM (ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE)	13 GESCHWÄRZT
7 SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAN	14 GEWACHST
	15 GENETISCH VERÄNDERT

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKLUSIVER GESETZLICHER MWST. UND
BEDIENUNG UND KÖNNEN VOM BESITZER NACH NOTWENDIGKEIT UND
BEDARF GEÄNDERT WERDEN.

kleine Gewürzkunde



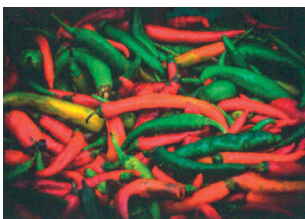
ANIS – SAUF

ANIS HAT EINE ENTKRAMPFENDE WIRKUNG UND HILFT SOMIT EFFEKTIV GEGEN BLÄHUNGEN. AUCH HILFT ES BEI ERKÄLTUNG ODER NASENNEBENHÖHLENENTZÜNDUNGEN.



BOCKSHORNKLEESAMEN – METHI

SIE ENTHALTEN DIE VITAMINE A & B, SOWIE EISEN, MAGNESIUM UND CALCIUM, WELCHE GESUND FÜR MUSKELN UND NERVEN SIND. AUSSERDEM HABEN DIESE EINE BLUTZUCKERSENKENDE WIRKUNG.



CHILISCHOTEN – MIRCHI

DAS ALKALOID CAPSAICIN, WELCHES FÜR DIE SCHÄRFE DER CHILI VERANTWORTLICH IST, HILFT GEGEN MAGEN-BESCHWERDEN UND HAT EINE ANTIBAKTERIELLE, SOWIE ENTZÜNDUNGHEMME WIRKUNG.



INGWER – ADRAK

INGWER IST REICH AN VITAMIN C, SOWIE MAGNESIUM, CALCIUM, KALIUM, NATRIUM, PHOSPHOR UND EISEN. AUFGRUND DESSEN IST DIE EINNAHME VON INGWER, SPEZIELL FÜR DAS IMMUNSYSTEM UND DIE DURCHBLUTUNG VON VORTEIL.



KARDAMON – ELAICHI

KARDAMON HAT EINE ANTIBAKTERIELLE UND KRAMPF-LÖSENDE WIRKUNG. AUSSERDEM FÖRDERT ES DIE DURCHBLUTUNG UND HILFT AUCH BEI MENSTRUATIONS-BESCHWERDEN.



KNOBLAUCH – LASAN

KNOBLAUCH FÖRDERT NICHT NUR DAS IMMUNSYSTEM, SONDERN AUCH DAS HERZ-KREISLAUF-SYSTEM UND HAT DAZU NOCH EINE ANTIBAKTERIELLE WIRKUNG.

kleine Gewürzkunde



KORIANDER – DHANIA

KORIANDER WIRKT NICHT NUR ENTZÜNDUNGSHEMMEND UND ANTIBAKTERIELL, SONDERN HAT AUCH EINE FUNGIZIDE WIRKUNG, WELCHE DAS PILZWACHSTUM HEMMT. AUSSERDEM SENKT ES DEN BLUTZUCKERSPIEGEL.



KREUZKÜMMEL – JEERA

KREUZKÜMMEL IST FÜR DIABETES PATIENTEN VON VORTEIL. AUSSERDEM HILFT ES BEI ENTZÜNDUNGEN UND VERDAUUNGSBESCHWERDEN. DARÜBER HINAUS SENKT ES SOWOHL DEN BLUTZUCKER, ALS AUCH DEN CHOLESTERINSPIEGEL.



KURKUMA – HALDI

KURKUMA HILFT GEGEN VERDAUUNGSBESCHWERDEN, DA ES DIE MAGENSAFTPRODUKTION ANREGT. AUCH BEI ENTZÜNDUNGEN IST DIESES GEWÜRZ SEHR VORTEILHAFT. AUSSERDEM SOLL ES ZUR REIBUNGSLOSEN GELENKFUNKTION BEITRAGEN.



NELKEN – LAUNG

DAS ENTHALTENE EUGENOL WIRKT BETÄUBEND UND IST SOMIT EIN NATÜRLICHES SCHMERZMITTEL. DESWEITEREN WIRKT ES ANTIBAKTERIELL UND ANTIVIRAL. DIE ENTHALTENEN ANTIOXIDANTIEN MINDERN DEN ALTERUNGSPROZESS UND STÄRKEN DAS ABWEHRSYSTEM.



PFEFFER – KAALI MIRCH

PFEFFER IST SCHLEIMLÖSEND, ENTZÜNDUNGSHEMMEND UND VERDAUUNGSFÖRDERND. AUFGRUND DESSEN IST ES EIN WIRKSAMES MITTEL BEI ERKÄLTUNGEN.



SAFRAN – KESAR

DAS TEUERSTE GEWÜRZ DER WELT HAT ANTIOXIDATIVE EIGENSCHAFTEN, WELCHE ENTZÜNDUNGSHEMMEND WIRKEN. ZUDEM SOLL ES GEGEN DEPRESSIONEN HELFEN UND IST AUCH FÜR DAS ABNEHMEN GEEIGNET.

Getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

KAFFEE	2,90 €
ESPRESSO	2,70 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,50 €
CAPPUCCINO	3,60 €
LATTE MACCHIATO	4,50 €
MILCHKAFFEE	4,00 €

TEE

APNA CURRY HAUS SPEZIALITÄT SCHWAZER TEE MIT ZIMT, KARDAMOM, NELKEN	3,90 €
KAHWA GRÜNER TEE MIT ZIMT, KARDAMOM, NELKEN	3,90 €
FRISCHER INGWERTEE	3,90 €
JASMIN / PFEFFERMINZE / KAMILLE / KÄUTER	3,90 €
CHAI (INDISCHER VOLKSTEE) FRISCH GEKOCHT MIT ZIMT, KARDAMOM, NELKEN UND MILCH	4,30 €

LASSI – HAUSGEMACHT

MANGO ODER BANANEN LASSI	4,20 €
SÜSSES ODER SALZIGES LASSI	4,00 €

Getränke

SÄFTE

	0,2L	0,4L
APFELSAFT	2,70 €	4,50 €
APFELSAFT – SCHORLE	2,50 €	4,50 €
ORANGENSAFT	2,70 €	4,90 €
ORANGENSAFT – SCHORLE	2,50 €	4,50 €
JOHANNISBEERE/MARACUJA	2,90 €	4,90 €
JOHANNISBEERE – SCHORLE	2,90 €	4,50 €
MARACUJA – SCHORLE	2,90 €	4,50 €

INDISCHE SÄFTE

	0,2L	0,4L
MANGO	3,00 €	4,00 €
MANGO – SCHORLE	2,50 €	4,00 €
LITSCHI	3,00 €	4,00 €
LITSCHI – SCHORLE	2,50 €	4,00 €

SOFTGETRÄNKE

	0,2L	0,4L
COCA COLA / LIGHT / ZERO ^{2,6,11}	2,50 €	4,00 €
FANTA / SPRITE / MEZZO MIX ^{2,3,11,12}	2,50 €	4,00 €
EIS TEE PFIRSICH ODER ZITRONE ⁴⁻⁷	2,50 €	4,00 €
BIONADE HOLUNDER	2,90 €	4,50 €
BITTER LEMON / GINGER ALE ^{2,3,4,12}	2,90 €	—
TONIC WATER ¹⁰	2,90 €	—

MINERALWASSER

	0,25L	0,75L
WASSER NATURELL ODER CLASSIC	2,50 €	5,50 €

Getränke

BIERE

	0,3L	0,4L
VELTINS	3,50 €	4,50 €
RADLER / COLABIER		4,50 €

FLASCHENBIER

	0,3L
INDISCHES BIER	3,90 €
KÖSTRIZER SCHWARZBIER	4,50 €
CORONA	4,50 €
GUINNES EXTRA STOUT	4,50 €

HEFEWEIZEN

	0,5L
HEFEWEIZEN MAISEL	4,90 €
HEFEWEIZEN MAISEL, ALKOHLFREI	4,90 €
WEIZENRADLER / COLAWEIZEN	4,90 €

ALKOHOLFREIE BIERE

	0,3L	0,4L
VELTINS	3,50 €	4,50 €
VELTINS RADLER 6	3,50 €	4,50 €

WHISKEY

JIM BEAM	4CL	4,00 €
JHONNIE WALKER RED LABEL	4CL	4,00 €
JHONNIE WALKER BLACK LABEL	4CL	5,50 €
BALLENTINES	4CL	4,50 €
CHIVAS REGAL	4CL	5,50 €
DIMPLE	4CL	5,50 €
JACK DANIELS	4CL	5,50 €

Getränke

WEINE

0,2L

FRASCATI	4,50 €
LAMBRUSCO - SÜSSER PERLWEIN	4,50 €
CHIANTI ROT - TROCKEN	4,50 €
PORTUGIESER WEISSHERBST - HALBTROCKEN	4,90 €
WEISSWEINE	
ZAHN'S - TROCKEN	4,50 €
RIESLING - TROCKEN	4,90 €
GRAUER BURGUNDER - FEINHERB	4,90 €
ROTWEINE	
DORNFELDER - TROCKEN	4,90 €
DORNFELDER - LIEBLICH	4,90 €
PORTUGIESER - HALBTROCKEN	4,90 €

WEINSCHORLE

0,4L

WEINSCHORLE - WEISS	4,50 €
WEINSCHORLE - ROT	4,90 €
WEINSCHORLE - ROSÉ	4,90 €

LIKÖRE

BAILEYS ¹⁴	2CL	3,50 €
MANGO	2CL	3,90 €
AMARETTO	2CL	3,50 €

Getränke

APERITIFS UND COCKTAILS

INDISCHER MOCKTAIL – ALKOHOLFREI	6,50 €
APEROL SPRITZ – SEKT, WASSER, O-SAFT	7,50 €
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	3,90 €
CHERRY MEDIUM ODER DRY	4,90 €
PFLAUMENWEIN	4,90 €
CAMPARI SODA / ORANGE / MANGO	6,50 €
ANARKALI – KOKOSMILCH, ANANASSAFT, CAMPARI	7,90 €
MANGO COCKTAIL – MANGOSAFT, GRANDMARNIER, COINTREAU, KOKOSMILCH	7,90 €

SPIRITUOSEN & COGNAC ^{1,13}

TEQUILA	2CL	2,90 €
GRAPPA	2CL	2,90 €
WILLIAM	2CL	2,90 €
JÄGERMEISTER	2CL	2,90 €
FERNET BRANCA	2CL	2,90 €
MALTESERKREUZ AQUAVIT	2CL	2,90 €
OUZO 12	2CL	2,90 €
REMY MARTIN V.S.O.P.	2CL	6,00 €
HENNESSEY COGNAC V.S.O.P.	2CL	6,00 €
MEUOW SUPERIOR COGNAC V.S.O.P.	2CL	6,00 €
METAXA 5 STERNE	2CL	4,00 €
INDIAN RUM	2CL	4,00 €
KOKOSSCHNAPS / MANGOSCHNAPS	2CL	4,00 €
RAMAZOTTI	2CL	4,00 €
BACARDI	2CL	4,00 €
BACARDI COLA	0,2L	6,00 €
VODKA LEMON	0,2L	5,30 €

Raita VEGETARISCH

- 001 MIX RAITA (A, D) 3,90 €
ERFRISCHENDER JOGHURT MIT GURKEN, TOMATEN,
KREUZKÜMMEL, KORIANDER UND VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN
- 002 PUDINA RAITA (A, D) 4,00 €
ERFRISCHENDER JOGHURT MIT KREUZKÜMMEL,
KORIANDER, VERSCHIEDENEN KRÄUTERN UND PFEFFERMINZE
- 003 POTATO RAITA (A, D) 4,20 €
ERFRISCHENDER JOGHURT MIT
VERSCHIEDENEN KRÄUTERN UND KARTOFFELN
- 004 PINEAPPLE RAITA (A, D) 4,20 €
ERFRISCHENDER JOGHURT MIT
VERSCHIEDENEN KRÄUTERN UND ANANAS
- 005 MANGO RAITA (A, D) 4,20 €
ERFRISCHENDER JOGHURT MIT
VERSCHIEDENEN KRÄUTERN UND MANGO

Roti

- 006 ROTI-CHAPATI (I) 2,00 €
FLADENBROT AUS VOLLKORNMEHL
- 2007 NAAN BROT (A, B, C, D, E) AUCH VEGAN
WEISSES FLADENBROT AUS FEINSTEM MEHL AUS DEM LEHMOFEN
- 2008 MIT BUTTER (I, D) 2,70 €
- 2009 DHANIA (KORIANDER) 3,90 €
- 2010 LASAN (KNOBLAUCH) 4,00 €
- 2011 GREEN (KORIANDER & ERBSEN) 4,00 €
- 2012 CULCHA (ZWIEBELN & KRÄUTER) 5,50 €
- 2013 PESHAWAI ODER PANEER (I, D) 5,50 €
- 008 MISSI ROTI VEGAN 3,90 €
FLADENBROT MIT KICHERERBSENMEHL
- 009 ALU-PARATHA AUCH VEGAN (I, D) 4,20 €
IN BUTTER GEBACKENES VOLLKORNBROT,
GEFÜLLT MIT GEWÜRZTEN KARTOFFELN

(A) EIER, (B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (I) GLUTENHALTIGES GETREIDE

Vorspeisen

SUPPEN

- 010 TOMATENSUPPE 4,00 €
ZUBEREITET NACH EINEM SPEZIELLEN REZEPT,
AUS ERLESENEN KRÄUTERN UND EINER GEWÜRZMISCHUNG
AUCH VEGAN
- 011 HÜHNERSUPPE 4,50 €
ZUBEREITET NACH NORDINDISCHER ART MIT
KNOBLAUCH, INGWER, ZIMT UND KARDAMON
- 012 DAL SHORBA 4,00 €
ZUBEREITET WIE IN KASHMIR MIT ROTEN LINSEN,
KRÄUTERN UND MILDEN GEWÜRZEN
AUCH VEGAN

SALATE

- 013 INDISCHER SALAT VEGETARISCH 6,50 €
VERSCHIEDENE SALATE MIT GURKEN, TOMATEN UND
KICHERERBSEN MIT HAUSGEMACHTEM CURRYDRESSING
- 014 INDISCHER HÄHNCHEN SALAT 8,50 €
VERSCHIEDENE SALATE MIT GURKEN, TOMATEN,
KICHERERBSEN UND ANGEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTFILET-
STREIFEN MIT HAUSGEMACHTEM CURRYDRESSING
- 015 INDISCHER PANEER SALAT VEGETARISCH 7,50 €
VERSCHIEDENE SALATE MIT GURKEN, TOMATEN,
KICHERERBSEN UND HAUSGEMACHTEM KÄSE MIT
HAUSGEMACHTEM CURRYDRESSING
- 016 INDISCHER TOFU SALAT (M) VEGAN 8,50 €
VERSCHIEDENE SALATE MIT GURKEN, TOMATEN,
KICHERERBSEN & TOFU MIT HAUSGEMACHTEM CURRYDRESSING
- 017 APNA CURRY HAUS SALAT VEGAN 8,50 €
VERSCHIEDENE SALATE MIT AVOCADO, MANGO, GURKEN,
TOMATEN & KICHERERBSEN IN KRÄUTERDRESSING

(M) SOJA

Vorspeisen

FRITTIERTES

- | | | |
|-----|--|---------|
| 018 | ONION BHAJI VEGAN
ZWIEBELRINGE IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG | 5,00 € |
| 019 | PAPPERDAM VEGAN
KNUSPRIGE LINSENWAFFELN | 3,00 € |
| 020 | SAMOSA (I) VEGAN
GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT GEMÜSE, KARTOFFELN
UND GEWÜRZEN | 5,00 € |
| 021 | PAKORA VEGAN
GEMÜSE IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG | 5,00 € |
| 022 | CHICKEN PAKORA
HÄHNCHENBRUST IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG | 6,50 € |
| 023 | FISCH PAKORA (B)
PANGASIUS IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG | 6,50 € |
| 024 | PRAWN PAKORA (C)
GARNELEN IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG | 12,50 € |
| 025 | PANEER PAKORA VEGETARISCH
HAUSGEMACHTER KÄSE IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG | 7,50 € |
| 026 | TOFU PAKORA VEGAN
TOFU IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG | 6,50 € |

GEMISCHTE TELLER FÜR 2 PERSONEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 027 | MIX VEGETARISCH ODER VEGAN
SAMOSAS, PAKORA, ONION BHAJI, PAPPERDAM
PANEER PAKORA (VEGETARISCH) ODER TOFU PAKORA (M) (VEGAN) | 14,90 € |
| 028 | FLEISCH MIX (B, C)
PAPPERDAM, CHICKEN PAKORA, FISCH PAKORA
UND PRAWN PAKORA | 15,90 € |

(B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (I) GLUTENHALTIGES GETREIDE, (M) SOJA

Tandoori

EIN TANDOOR IST EIN SPEZIELLER, MIT HOLZ(-KOHLE) ODER, BEI MODERNEN TYPEN, MIT GAS GEHEIZTER BACKOFEN, WELCHER EIN BESTANDTEIL DER INDISCHEN KÜCHE UND DER KÜCHEN MITTELASIENS IST. DER TANDOOR DIENT ZUM BACKEN VON FLADENBROT WIE NAAN UND CHAPATI SOWIE ZUM GAREN VON FLEISCHGERICHTEN. TYPISCH FÜR DIESE GERICHTE IST DAS MARINIEREN MIT EINER MISCHUNG AUS JOGHURT UND DER GEWÜRZMISCHUNG TANDURI MASAL, DIE DEM FLEISCH EINE KRÄFTIGE, ORANGEROTE FARBE VERLEIHT.

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS UND SALAT SERVIERT.

- | | | |
|-------|---|---------|
| 029 | CHICKEN TIKKA | 20,90 € |
| | ZARTE HÄHNCHENBRUST, NACH 24-STÜNDIGER
MARINADE AM SPIESS IM TANDOOR GEGRILLT | |
| 030 | TANDOORI CHICKEN | 18,90 € |
| | HÄHNCHENSCHENKEL MIT EINER SPEZIELLEN GEWÜRZMISCHUNG
MARINIERT UND IM TANDOOR GEGRILLT | |
| 031 | FISCH TIKKA (B, D) | 19,90 € |
| | PANGASIUSFILET-STÜCKCHEN MIT FEINER
GEWÜRZ- UND KRÄUTERMISCHUNG IM TANDOOR GEGRILLT | |
| 032 | JHINGA TANDOORI (C, D) | 27,90 € |
| | GARNELEN MIT EINER SPEZIELLEN GEWÜRZMISCHUNG
MARINIERT UND IM TANDOOR GEGRILLT | |
| 033 | PANEER TIKKA (D) VEGETARISCH | 17,90 € |
| | HAUSGEMACHTER KÄSE | |
| | TOFU TIKKA / SOJA TIKKA (M) VEGAN | |
| | NACH 24-STÜNDIGER MARINADE AM SPIESS IM TANDOOR GEGRILLT | |
| 034 | MIX FISCH TIKKA (B, C, D) | 27,90 € |
| | GARNELEN, ROTBARSCH- UND LACHSFILET MIT FEINER
GEWÜRZMISCHUNG MARINIERT UND IM TANDOOR GEGRILLT | |
| 035 | TANDOORI MIX (B, C, D) | 26,50 € |
| | DIE FEINSTEN BISSEN AUS UNSEREM TANDOOR-OFEN:
HÄHNCHENBRUST, JHINGA, FISCH UND GARNELEN
MARINIERT UND IM TANDOOR GEGRILLT | |
| 036 | GARLIC MIXED TANDOORI PLATTE (B, D) | 26,90 € |
| | HÄHNCHENBRUST, JHINGA UND FISCH NACH
24-STÜNDIGER MARINADE IN KNOBLAUCH-JOGHURT-SAUCE
IM TANDOOR GEGRILLT | |
| 036-A | FÜR 2 PERSONEN | 49,90 € |

(B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (M) SOJA

Curry

CURRY IST EIN TYPISCHES INDISCHES EINTOPFGERICHT, DASS AUS EINER CREMIGEN SAUCE BESTEHT, DIE MIT VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN VERFEINERT WIRD.
DIE ZUSAMMENSETZUNG DER EXOTISCHEN GEWÜRZMISCHUNG VARIERT VON REGION ZU REGION.
DIE GEWÜRZMISCHUNG ERHÄLT IHRE FARBE VON DER KURKUMA.

ZUBEREITET MIT FRISCHEN TOMATEN, KNOBLAUCH,
ZWIEBELN, INGWER, JOGHURT UND EINER
AUFEINANDER ABGESTIMMTEN GEWÜRZMISCHUNG.

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE AUF WUNSCH AUCH VEGAN.

037	GEMÜSE CURRY VEGETARISCH	12,90 €
038	PANEER CURRY (D) VEGETARISCH HAUSGEMACHTER KÄSE	13,90 €
039	TOFU CURRY (M) VEGAN MIT KOKOSMILCH	13,90 €
040	SOJA CURRY (M) VEGAN MIT KOKOSMILCH	13,90 €
041	CHICKEN CURRY MIT HÄHNCHENBRUSTFILET	14,90 €
042	LAMM CURRY	18,90 €
043	JHINGA CURRY (C) MIT GARNELEN	19,90 €
044	FISCH CURRY (B)	17,90 €

Apna Curry Haus Spezial

045	SHAHI PANEER VEGETARISCH HAUSGEMACHTER KÄSE IN CASHEW-TOMATEN-CURRYSAUCE	17,90 €
-----	--	---------

(B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (M) SOJA

Karahi

EINE KARAHİ IST EINE ART DICKER, KREISFÖRMIGER UND TIEFER KOCHTOPF, ÄHNLICH WIE EIN WOK, DER SEINEN URSPRUNG AUF DEM INDISCHEN SUBKONTINENT HAT. IN EINER KARAHİ WERDEN IN EINER INGWER-KNOBLAUCH-BASIS, UNTER ZUGABE VON TOMATEN, PAPRIKA, CHILISCHOTEN UND ZWIEBELN, FLEISCH- ODER GEMÜSEGERICHTE ZUBEREITET.

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE AUF WUNSCH AUCH VEGAN.

– LEICHT SCHARF –

046	KARAHİ GEMÜSE VEGETARISCH	13,90 €
047	KARAHİ PANEER (D) VEGETARISCH HAUSGEMACHTER KÄSE	14,90 €
048	KARAHİ TOFU (M) VEGAN MIT KOKOSMILCH	14,90 €
049	KARAHİ SOJA (M) VEGAN MIT KOKOSMILCH	14,90 €
050	KARAHİ CHICKEN MIT HÄHNCHENBRUSTFILET	16,90 €
051	KARAHİ LAMM	19,90 €
052	KARAHİ JHINGA (C) MIT GARNELEN	19,90 €
053	KARAHİ FISCH (B)	17,90 €

Apna Curry Haus Spezial

054	BHINDI MASALA VEGETARISCH	13,90 €
	OKRA-GEMÜSE MIT ZWIEBELN, TOMATEN, INGWER, KNOBLAUCH UND SPEZIELLEN INDISCHEN GEWÜRZEN GEBRATEN	

(B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (M) SOJA

Korma

KORMA IST EIN GERICHT AUS SÜDASIEN/ZENTRALASIEN, DAS MIT JOGHURT-, SAHNE-, NUSS- UND SAMENPASTEN ODER KOKOSMILCH ZUBEREITET WIRD. DAS FLEISCH ODER GEMÜSE WIRD ZUERST SCHNELL GEKOCHT ODER BEI STARKER HITZE ANGEBRATEN. ES WIRD DANN LANGSAM BEI FEUCHTER HITZE GEKOCHT UND ETWAS MEHR FLÜSSIGKEIT HINZUGEFÜGT. DAS ERGEBNIS IST EIN LEICHT GEWÜRZTES, LEICHT SÜSSLICHES GERICHT.

ZUBEREITET MIT CASHEWNÜSSEN, KNOBLAUCH, INGWER UND JOGHURT/KOKOSMILCH.

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE AUF WUNSCH AUCH VEGAN.

055	GEMÜSE KORMA VEGETARISCH	13,90 €
55K	PANEER KORMA (D) VEGETARISCH HAUSGEMACHER KÄSE	15,90 €
056	TOFU KORMA (M) VEGAN MIT KOKOSMILCH	14,90 €
057	CHICKEN KORMA MIT HÄHNCHENBRUSTFILET	17,90 €
058	LAMM KORMA	19,90 €
059	JHINGA KORMA (C) MIT GARNELEN	19,90 €
060	FISCH KORMA (B)	18,90 €

Apna Curry Haus Spezial

061	NAVRATAN KORMA VEGETARISCH	16,90 €
	VERSCHIEDENE GEMÜSE UND PANEER (HAUSGEMACHER KÄSE) GEKOCHT IN EINER SAUCE AUS CASHEW-NÜSSEN, CHILI, INGWER UND EINER MISCHUNG AUS AROMATISCHEN GEWÜRZEN; GARNIERT MIT ANANAS UND GRANATAPFEL	

(B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (M) SOJA

Bhuna

BHUNA ÄHNELT EINEM KARAHİ-GERICHT DARIN, DASS ES AUCH IN EINER PFANNE GEKOCHT WIRD. EINE VIELZAHL VON GEWÜRZEN WIRD IN EINER PFANNE TROCKEN GERÖSTET UND DANN MIT TOMATEN, INGWER, KNOBLAUCH, ZWIEBELN UND PAPRIKA GEBRATEN.

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE AUF WUNSCH AUCH VEGAN.

062	GEMÜSE BHUNA VEGETARISCH	12,90 €
063	PANEER BHUNA (D) VEGETARISCH HAUSGEMACHTER KÄSE	14,90 €
064	TOFU BHUNA (M) VEGAN MIT KOKOSMILCH	13,90 €
065	CHICKEN BHUNA MIT HÄHNCHENBRUSTFILET	16,50 €
066	LAMM BHUNA	18,50 €
067	JHINGA BHUNA (C) MIT GARNELEN	19,90 €
068	FISCH BHUNA (B)	18,90 €

Apna Curry Haus Spezial

069	BAINGAN BHARTA VEGETARISCH	15,50 €
	AUBERGINEN IM TANDOOR GEGRILLT, PÜRIERT UND MIT FRISCHEN KRÄUTERN, ZWIEBELN, INGWER UND KNOBLAUCH GEBRATEN	

(B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (M) SOJA

Vindalho

VINDALHO IST EIN BELIEBTES, WÜRZIGES INDISCHES GERICHT, DAS SEINEN URSPRUNG IN GOA HAT, DIE 450 JAHRE LANG DIE HAUPTSTADT DER PORTUGIESISCH-INDISCHEN KOLONIE WAR. DIESES GERICHT WIRD DURCH KOCHEN MIT KNOBLAUCH, KARTOFFELN, FRISCHEM INGWER, SCHARFEM CHILI UND ANDEREN GEWÜRZEN ZUBEREITET.

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE AUF WUNSCH AUCH VEGAN.

– SEHR SCHARF –

070	GEMÜSE VINDALHO VEGETARISCH	13,50 €
071	PANEER VINDALHO (D) VEGETARISCH HAUSGEMACHTER KÄSE	14,50 €
072	TOFU VINDALHO (M) VEGAN MIT KOKOSMILCH	13,90 €
073	CHICKEN VINDALHO MIT HÄHNCHENBRUSTFILET	15,90 €
074	LAMM VINDALHO	19,90 €
075	JHINGA VINDALHO (C) MIT GARNELEN	19,90 €
076	FISCH VINDALHO (B)	18,90 €

Apna Curry Haus Spezial

077	CHICKEN CHILI SEHR SCHARF	18,50 €
	HÄHNCHENBRUSTFILET GEGRILLT UND MIT GRÜNER CHILI, PAPRIKA, KNOBLAUCH, INGWER UND TOMATEN IN CHILISAUCE GEGART	

(B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (M) SOJA

Dhansak

DHANSAK STAMMT AUS DER INDISCHEN GEMEINDE DER PARSIS ZOROASTRIAN. ES KOMBINIERT DIE ELEMENTE DER PERSISCHEN UND GUJARATI-KÜCHE. TRADITIONELL WIRD EINE MISCHUNG AUS CASHEWSAUCE UND GEMÜSE VERWENDET, DIE AUCH MIT EINER GEWÜRZMISCHUNG NAMENS „DHANSAK MASALA“ GEWÜRZT WIRD. DAS GERICHT WIRD NORMALERWEISE MIT ANANAS GEKOCHT, WAS DEM GERICHT SEINEN SÜSS-SAUREN GESCHMACK VERLEIHT.

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE AUF WUNSCH AUCH VEGAN.

078	CHICKEN DHANSAK (K) MIT HÄHNCHENBRUSTFILET	15,90 €
079	LAMM DHANSAK (K)	17,50 €
080	JHINGA DHANSAK (C, K) MIT GARNELEN	19,90 €

Apna Curry Haus Spezial

081	JHINGA MANGO-KOKOS-CURRY (D)	22,90 €
81A	FISCH MANGO-KOKOS-CURRY (D) GARNELEN ODER LACHSFILET GEGRILLT MIT KOKOS, CASHEW, MANDELN, ROSINEN IN FEINER MANGO-KOKOS-CURRY-SAUCE MIT FRISCHEM KORIANDER	21,90 €

(B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (K) SCHALENFRÜCHTE, (M) SOJA

Spezialitäten

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

CHICKEN

- 082 GARLIC CHICKEN TIKKA MASALA 16,90 €
HÄHNCHENBRUST GEBRATEN MIT REICHLICH
KNOBLAUCH, INGWER UND BOCKSHORNKLEESAMEN
- 083 CHICKEN MAKHANI (D) 16,90 €
IM TANDOOR ZUBEREITETE, MARINIERTE HÄHNCHENBRUST,
SERVIERT IN EINER MIT GEWÜRZEN UND TOMATEN
ANGEREICHERTEN BUTTERSAUCE
- 084 CHICKEN TIKKA MASALA (D) 16,90 €
HÄHNCHENBRUST NACH 24-STÜNDIGER MARINADE AM SPIESS
IM TANDOOR GEGRILLT UND IN BUTTERSAUCE GEGART
- 085 CHICKEN JALFEREZIE 16,90 €
HÄHNCHENBRUST GEBRATEN MIT FRISCHEN
TOMATEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA
- 086 CHICKEN GEMÜSE 16,90 €
MARINIERTE HÄHNCHENBRUST IM TANDOOR GEGRILLT
UND MIT FRISCHEN OKRASCHOTEN, GRÜNER PAPRIKA,
KAROTTEN, ZWIEBELN, INGWER UND KNOBLAUCH GEBRATEN
- 087 CHICKEN MADRAS SEHR SCHARF 16,90 €
HÄHNCHENBRUST MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH, KREUZKÜMMEL,
KORIANDER UND EINER SCHARFEN GEWÜRZMISCHUNG
- 088 CHICKEN MANGO (D) 16,90 €
HÄHNCHENBRUST GEBRATEN MIT EINER EXOTISCHEN
KOMBINATION AUS GEWÜRZEN, KNOBLAUCH, MANGO UND SAHNE
- 089 CHICKEN DO PIAZA SCHARF 16,90 €
HÄHNCHENBRUST MIT ZWIEBELN, INGWER,
KNOBLAUCH, KREUZKÜMMEL, KORIANDER UND
EINER SCHARFEN GEWÜRZMISCHUNG

(D) MILCH

Spezialitäten

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

LAMM

- | | | |
|-----|---|---------|
| 090 | LAMM MADRAS SEHR SCHARF | 19,90 € |
| | LAMM MIT ZWIEBELN, INGWER, KNOBLAUCH, KREUZKÜMMEL,
KORIANDER UND EINER SCHARFEN GEWÜRZMISCHUNG | |
| 091 | LAMM MANGO (D) | 19,90 € |
| | LAMM GEBRATEN MIT EINER EXOTISCHEN KOMBINATION
AUS GEWÜRZEN, KNOBLAUCH MANGO UND SAHNE | |
-

ENTE

- | | | |
|-----|-----------------|---------|
| 092 | ENTE MIT GEMÜSE | 19,90 € |
| 093 | ENTE CURRY | 19,90 € |
| 094 | ENTE KARAHI | 19,90 € |
| 095 | ENTE KORMA | 21,50 € |
| 096 | ENTE VINDALHO | 21,50 € |

(D) MILCH

Spezialitäten

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT.

PALAK SPEZIAL

- | | | |
|-----|--|---------|
| 097 | LAMM PALAK (D)
LAMM MIT SPINAT, SAHNE UND GEWÜRZEN GEBRATEN | 18,90 € |
| 098 | CHICKEN PALAK (A, D)
HÄHNCHENBRUST MIT SPINAT, SAHNE UND
GEWÜRZEN GEBRATEN | 16,90 € |

REIS SPEZIALITÄTEN

EINE DER BERÜHMTESTEN REIS-SPEZIALITÄTEN IST DER BIRYANI.
ZUBEREITET WIRD ER MIT BASMATI REIS, MANDELN, ROSINEN,
CASHEWKERNEN UND ERBSEN. BIRYANI WIRD MIT RAITA SERVIERT.

- | | | |
|-----|--------------------------------|---------|
| 099 | GEMÜSE BIRYANI (K) VEGETARISCH | 13,90 € |
| 100 | HÄHNCHENBRUST BIRYANI (K) | 15,90 € |
| 101 | LAMM BIRYANI (K) | 17,90 € |
| 102 | PRAWN BIRYANI (C) | 19,90 € |

Apna Curry Haus Spezial

- | | | |
|-----|--|---------|
| 103 | MIX APNA CURRY HAUS BIRIYANI (C, K)
BASMATIREIS GEDÜNSTET MIT HUHN, LAMM,
GARNELEN, ROSINEN, MANDELN, CASHEWKERNEN UND
VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN | 18,90 € |
|-----|--|---------|

(A) EIER, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (K) SCHALENFRÜCHTE

Vegetarisch

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT
ALLE VEGETARISCHEN GERICHTE AUF WUNSCH AUCH VEGAN.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 104 | MATTAR PANEER (D, K)
HAUSGEMACHTER KÄSE MIT GRÜNEN ERBSEN,
ZWIEBELN, TOMATEN, JOGHURT UND GEWÜRZEN GEBRATEN | 14,50 € |
| 105 | PANEER JAHLFREZIE (D)
HAUSGEMACHTER KÄSE MIT PAPRIKA, GRÜNEN ERBSEN,
UND INGWER IN MASALA-CURRY-SAUCE PIKANT ZUBEREITET | 15,50 € |
| 106 | ALOO GOBHI MASALA
BLUMENKOHL UND KARTOFFELN MIT ZWIEBELN,
INGWER UND KNOBLAUCH GEBRATEN | 12,90 € |
| 107 | ALOO CHANNA MASALA
KARTOFFELN UND KICHERERBSEN MIT ZWIEBELN, INGWER
UND KNOBLAUCH IN EINER PIKANTEN CURRY-SAUCE GEBRATEN | 12,90 € |
| 108 | ALU PALAK
KARTOFFELN UND FRISCHER BLATTSPINAT
MIT ZWIEBELN, UND KNOBLAUCH | 12,90 € |
| 109 | DAL (K) ODER PANEER MAKHANI (D)
LINSEN ODER HAUSGEMACHTER KÄSE IN EINER BESONDEREN
GEWÜRZMISCHUNG IN BUTTERSAUCE GEBRATEN | 16,50 € |
| 110 | TARKA DAL (D, K)
LINSEN MIT IN BUTTER GERÖSTETEN ZWIEBELN
UND KNOBLAUCH | 13,50 € |
| 111 | PALAK PANEER (D)
HAUSGEMACHTER KÄSE MIT SPINAT,
SAHNE UND GEWÜRZEN GEBRATEN | 16,50 € |
| 112 | PANEER MANGO (D)
HAUSGEMACHTER KÄSE MIT MANGO UND SAHNE | 16,50 € |
| 113 | PANEER TIKKA MASALA (D)
HAUSGEMACHTER KÄSE, NACH 24-STÜNDIGER MARINADE
AM SPIESS IM TANDOOR GEGRILLT UND IN BUTTERSAUCE GEGART | 16,50 € |
| 114 | MALAI KOFTA (D, K)
GEFÜLLTE KÄSEKLÖSSCHEN IN FEINER CURRY-CREME-SAUCE
MIT MANDELN UND KOKOSNUSS | 16,50 € |

(D) MILCH, (K) SCHALENFRÜCHTE

Spezialitäten

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATI-REIS SERVIERT

- 115 **MIX MASALA BIRIYANI (K)** 18,50 €
BASMATIREIS GEDÜNSTET MIT HUHN, LAMM,
FRISCHEM GEMÜSE, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS, PAPRIKA,
ROSINEN, MANDELN UND CASHEWKERNEN
- 116 **CHICKEN KOHLAPURI (D) SEHR SCHARF** 18,50 €
MIT KORIANDER- UND SENFKÖRNERN LEICHT GEBRATENE
HÄHNCHENBRUST, IN EINER WÜRZIG-SCHARFEN TOMATEN-
CURRY-SAUCE ZUBEREITET UND MIT FRISCHEN CHILIS GARNIERT
- 117 **FISCH TIKKA (B)** 27,50 €
IN EINER KNOBLAUCH-INGWERPASTE EINGELEGTES LACHS- UND
ROTBARSCHELET, IM TANDOOR ZART GEGRILLT, MIT ROTEN
ZWIEBELN, PAPRIKA, FRISCHEM KORIANDER UND INGWER
IN EINER CURRY-KOKOSMILCH-SAUCE
- 118 **ADRAKI CHICKEN TIKKA SCHARF** 21,90 €
IN EINER KNOBLAUCH-INGWERPASTE EINGELEGTE HÜHNERBRUST
AM SPIESS GEGART, SCHARF ZUBEREITET MIT EINER
CURRY-KOKOSMILCH-SAUCE

(B) FISCH, (D) MILCH, (K) SCHALENFRÜCHTE

Menü's

TANDOORI MIX MENÜ

60,90 €

HÜHNERSUPPE

ZUBEREITET NACH NORDINDISCHER ART MIT
KNOBLAUCH, INGWER, ZIMT UND KARDAMON

CHICKEN PAKORA

HÄHNCHENBRUST IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG, FRITTIERT

INDISCHER SALAT **VEGETARISCH**

VERSCHIEDENE SALATE MIT GURKEN, TOMATEN UND
KICHERERBSEN MIT HAUSGEMACHTEM CURRYDRESSING

NAAN WEISSES FLADENBROT AUS DEM LEHMOFEN

TANDOORI MIX (C, B, D)

DIE FEINSTEN BISSEN AUS UNSEREM TANDOOR-OFEN:
HÄHNCHENBRUST, FISCH UND GARNELEN MARINIERT
UND IM TANDOOR GEGRILLT, SERVIERT MIT BASMATIREIS

GULAB JAMUN (D, K)

AUS TROCKENMILCH ZUBEREITETE, HAUSGEMACHTE
KÄSEBÄLLCHEN, FRITTIERT, IN ZUCKERSIRUP EINGELEGT
UND MIT ROSENSIRUP AROMATISIERT

APNA CURRY HAUS MENÜ

66,90 €

SUPPE NACH WAHL

TOMATENSUPPE, HÜHNERSUPPE ODER LINSENSUPPE

MIX PAKORA

CHICKEN PAKORA, FISCH PAKORA ODER PRAWN PAKORA

INDISCHER SALAT **VEGETARISCH**

VERSCHIEDENE SALATE MIT GURKEN, TOMATEN UND
KICHERERBSEN MIT HAUSGEMACHTEM CURRYDRESSING

NAAN WEISSES FLADENBROT AUS DEM LEHMOFEN

TANDOORI MIX (C, B, D)

DIE FEINSTEN BISSEN AUS UNSEREM TANDOOR-OFEN:
HÄHNCHENBRUST, FISCH UND GARNELEN MARINIERT UND
GEGRILLT MIT EINER SPEZIELLEN HAUSGEMACHTEN SAUCE

INDIAN KULFI ICE CREAM (K)

(B) FISCH, (C) KREBSTIERE, (D) MILCH, (K) SCHALENFRÜCHTE

Menü's

VEGETARISCHES MENÜ

47,40 €

DAL SHORBA (K)

AUF KACHMIRI-ART MIT ROTEN LINSEN, KRÄUTERN UND MILDEN GEWÜRZEN

PAKORA

GEMÜSE IN GEWÜRZTEM KICHERERBSENTEIG, FRITTIERT

NAAN WEISSES FLADENBROT AUS DEM LEHMOFEN

GEMÜSE KORMA, DAL MAKHANI UND BAINGAN BHARTA

KORMA, SCHNELL GEKOCHT ODER BEI STARKER HITZE SCHARF ANGEBRATEN UND UNTER ZUGABE VON JOGHURT, SAHNE, NUSS- UND SAMENPASTEN ODER KOKOSMILCH ZUBEREITET.

DAL MAKHANI SIND SCHWARZE LINSEN MIT EINER BESONDEREN GEWÜRZMISCHUNG IN BUTTERSAUCE GEBRATEN

BAINGAN BHARTA SIND AUBERGINEN, DIE IM TANDOOR GEGRILLT, PÜRIERT UND MIT FRISCHEN KRÄUTERN, ZWIEBELN, INGWER UND KNOBLAUCH GEBRATEN WERDEN

KHEER (D, K)

MILCHREISPUDDING MIT ROSENSIRUP, MANDELN, PISTAZIEN UND ROSINEN

NUGGETS – KIDS MENÜ

8,40 €

CHICKEN NUGGETS ODER VEGETARISCHE NUGGETS

MIT POMMES ODER KROKETTEN
UND CAPRI-SONNE

SCHNITZEL – KIDS MENÜ

9,40 €

MINI SCHNITZEL

MIT POMMES ODER KROKETTEN
UND CAPRI-SONNE

(D) MILCH, (K) SCHALENFRÜCHTE

Desserts

- 119 KHEER (D, K) 4,50 €
MILCHREISPUDDING MIT ROSENSIRUP,
MANDELN, PISTAZIEN UND ROSINEN
- 120 GAJAR KA HALWA (D, K) 4,50 €
SÜSSER KAROTTENMILCH-PUDDING
MIT KARDAMOM UND MANDELN
- 121 GULAB JAMUN (D, K) 4,50 €
AUS TROCKENMILCH ZUBEREITETE, HAUSGEMACHTE
KÄSEBÄLLCHEN, FRITTIERT, IN ZUCKERSIRUP EINGELEGT
UND MIT ROSENSIRUP AROMATISIERT
- 122 INDIAN KULFI ICE CREAM (D, K) 4,90 €
- 123 GEMISCHTES EIS (D) 5,20 €
VERSCHIEDENE EISCREME- UND
FRUCHTEIS-SORTEN MIT SAHNE
- 124 EIS & HEISS MIT HIMBEEREN (D) 5,50 €
VANILLE-EISCREME MIT HEISSEN HIMBEEREN
- 125 MANGO EISBECHER (D) 6,90 €
MIT SAHNE
- 126 VANILLEEIS & MANGO-LIKÖR (D, ALKOHOL) 6,50 €
MIT SAHNE
- 127 KINDEREIS (D, K) 3,90 €
MIT SAHNE



Vielen Dank für Ihren Besuch!
Empfehlen Sie uns gerne weiter.



Apna Curry Haus
TRADITIONELL INDISCHES RESTAURANT
मरा अपना करा हाउस

Apna Curry Haus

TRADITIONELL INDISCHES RESTAURANT

मरा अपना करा हाउस

KREUZNACHER STR. 9-11
55597 WÖLLSTEIN
TEL. 0 67 03 - 30 77 395

ÖFFNUNGSZEITEN
11:30 - 14:00 UHR
17:00 - 22:30 UHR
MONTAG RUHETAG