



Ashirwad
Indian Tandoori Restaurant



Authentisch Indisch

Namaste - Welcome

Liebe Gäste,

mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten-Restaurant, über den wir uns sehr freuen, legen Sie ein Zeugnis des gehobenen Geschmacks ab. Wir werden Sie nicht enttäuschen, denn die Philosophie unseres Hauses ist die unverwechselbare Art, Ihnen die große Tradition der indischen Kochkunst zu präsentieren.

Das Geheimnis der indischen Küche liegt nicht nur in der großen Auswahl an Gewürzen und Kräutern, sondern vor allem darin, sie sorgfältig aufeinander abzustimmen und beim Kochen so zu behandeln, dass Ihr Aroma zur vollen Entfaltung gelangen.

Gewürze und Kräuter sind nicht nur für das Aroma und den Geschmack zuständig, sondern auch für die Verdauung und die Gesundheit nützlich.

Chilis sind reich an Vitamin C, Bockshornklee belebt die Leber, Ingwer hilft bei Entzündungskrankheiten und Erschöpfungszuständen, Koriander wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und die Nieren, um nur einige zu nennen.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind also miteinander verbunden.

Ihr Ashirwad Team

Thali

Ashirwad Indian Welcome Special Menü

Ein Thali ist eine Auswahl verschiedener Gerichte, die in kleinen Metallschälchen auf einem runden Tablett (dem Thali) mit Reis serviert werden.

NON-VEGETABLE THALI

Papadam

Knuspriges dünnes Linsenmehlbrot^a mit Mintz-Sauce

Chicken Korma

Hähnchenbrustfilet in milder Joghurtsauce^g mit Mandeln

Lamm Bhuna

Lammfleischwürfel in roter Currysauce^g mit frischem Ingwer, Kümmel und Zwiebeln

Allo Palak

Kartoffeln mit Spinat in Currysauce

BEILAGEN

Cucumber Salat

Fein gehackter würziger Salat mit Tomaten, Gurken, Paprik und Apfel - pikant eingelegt

Tandoori Naan & Rice

Frisch gebackenes Weizenfladenbrot und exotisch duftender Basmati Reis.

DESSERT

Gulab Jamum

Hausgebackene Milchbällchen eingelegt in Zuckersirup

**Menü ab 2 Personen
pro Person 22,90 €**



Menü 1

Papadam

(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit drei verschiedenen Chutneys

Gemischter Vorspeiseteller

von jedem etwas

Suppe

Suppe nach Wahl

Hauptgericht

Palak Paneer, Navratan Curry und Channa Aloo Masala
mit gemischtem Salat als Beilage

Dessert

Gulab Jammun & Eis

25,90 €
pro Person

Menü 2

Papadam

(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit drei verschiedenen Chutneys

Gemischter Vorspeiseteller

von jedem etwas

Suppe

Suppe nach Wahl

Hauptgericht

King Prawns Madras, Fisch Vindaloo und Palak Paneer
mit gemischtem Salat als Beilage

Dessert

Gulab Jammun & Eis

30,90 €
pro Person

Menü 3

Papadam

(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit drei verschiedenen Chutneys

Gemischter Vorspeiseteller

von jedem etwas

Suppe

Suppe nach Wahl

Hauptgericht

Butter Chicken, Lamm Madras und Paneer Tikka Masala
mit gemischtem Salat als Beilage

Dessert

Vanille Eis mit Mango-Sauce

29,90 €
pro Person

(ab 2 Personen)



Suppen

- 01. **Dhal Suppe** 5,90 €
gelbe Linsensuppe^{2.m}
- 02. **Tomatencreme-Suppe** 5,90 €
indische Art^g
- 03. **Chicken Suppe** 6,50 €
indische Hühnersuppe
- 04. **Veggi Suppe** 6,90 €
mit pikante Gemüse



Salate

Sauce nach Wahl: Joghurt oder Balsamico

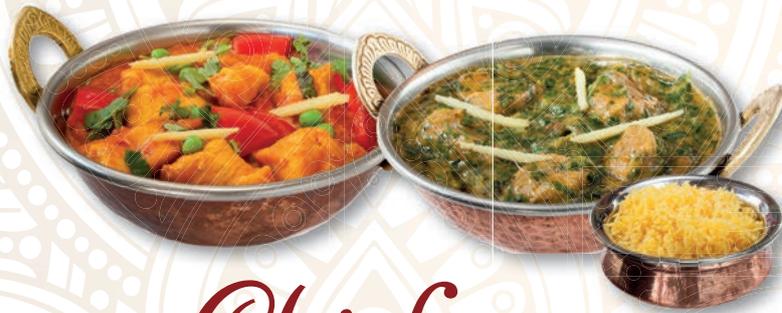
- 05. **Gemischter Salat** 6,50 €
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Paprika
- 06. **Crispy Chicken Salat** 10,50 €
Unser gemischter Salat mit knusprig gebackenen
Hähnchenbruststreifen, dazu Joghurt-Dressing
- 07. **Chicken Tikka Salat** 10,90 €
gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet
- 09. **Cheese Classic** 10,50 €
Unser gemischter Salat mit indischem Käse (gewendet in
Kichererbsenmehl und gebraten) und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing

Empfehlung!
Naan Brot
+ 2,50 €



Vorspeisen

- | | | |
|------|--|---------|
| 16. | Samosa | 7,50 € |
| | 2 Stück, vegetarisch | |
| 103. | Papadam | 3,50 € |
| | knuspriges dünnes Linsenmehlbrot ^a (pikant) | |
| | 2 Stück mit Mintz-Sauce ^g | |
| 11. | Vegetable Pakoras | 7,50 € |
| | versch. Gemüse gewendet in Kichererbsenmehl ^a , | |
| | in Gewürzen frittiert | |
| 12. | Chicken Pakoras | 7,90 € |
| | Hähnchenfleischstücke gewendet in Kichererbsenmehl ^a , | |
| | in Gewürzen frittiert | |
| 13. | Paneer Pakoras | 7,90 € |
| | hausgem. indischer Käse ^g gewendet in Kichererbsenmehl ^a , | |
| | in Gewürzen frittiert | |
| 15. | Chicken Tikka | 9,90 € |
| | (für den kleinen Hunger) Hähnchenfilet marinirt ^g mit Gewürzen | |
| | aus dem Tandoor (im Ofen gebacken) | |
| 17. | Onion Baji | 7,50 € |
| | pikante Bällchen ^a aus Zwiebeln, Chillis und Ingwer | |
| 18. | Ashirwad Mix | 12,90 € |
| | Von allem etwas für zwei Personen. Jede weitere Person | +5,90 € |



Chicken

Auf Wunsch bereiten wir die Gerichte scharf oder mittelscharf zu.
Alle Hauptgerichte werden mit Basmati¹-Reis serviert!

- | | | |
|-----|--|---------|
| 19. | Chicken Dahl Hähnchenbrustfilet mit Linsen, fr. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in Currysauce ⁹ | 14,90 € |
| 20. | Chicken Curry Hähnchenbrustfilet in pikanter würziger Currysauce ⁹ mit frischem Ingwer, Kümmel und Zwiebeln | 14,90 € |
| 21. | Chicken Jalfrazie Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Erbsen in Gewürzsauce | 14,90 € |
| 22. | Chicken Maghalai Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce ⁹ mit hausgemachtem indischen Käse ⁹ | 15,90 € |
| 23. | Chicken Saag Hähnchenbrustfilet mit Spinat | 14,90 € |
| 24. | Chicken Makhani (Butter Chicken) Hähnchenbrustfilet im Tandoor geschmort in Butter-Curry-Sauce ⁹ | 16,90 € |
| 26. | Chicken Vindaloo Hähnchenbrustfilet in süß-sauer Sauce mit Kokosnusscreme ^{2,13} | 15,90 € |
| 28. | Chicken Tikka Masala Hähnchenbrustfilet in Tandoor geschmort mit Ingwer, Paprika und Knoblauch in pikanter roter Sauce | 15,90 € |
| 29. | Chicken Mango Hähnchenbrustfilet mit Mango in Currysauce ⁹ | 14,50 € |
| 48. | Chicken Korma Hähnchenbrustfilet in milder Joghurtsauce ⁹ mit Mandeln | 15,90 € |
| 52. | Chicken Kashmiri Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce ⁹ mit Obst, Rosinen, hausgemachtem indischem Käse und Chashewkerne ^{5,e,h} | 15,90 € |
| 53. | Chicken Madras Hähnchenbrust in roter Currysauce ⁹ mit Kokosnusscreme ^{2,13} (scharf) | 15,90 € |

Empfehlung!
Naan Brot
+ 2,50 €



Lamm

Auf Wunsch bereiten wir die Gerichte scharf oder mittelscharf zu.
Alle Hauptgerichte werden mit Basmati¹-Reis serviert!

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Lamm Dhal | 16,90 € |
| | Lammfleisch mit verschiedenen. Linsen, fr. Ingwer, Kümmel,
Zwiebeln in Currysauce ⁹ | |
| 32. | Lamm Bhuna | 17,90 € |
| | Lammfleischwürfel in roter Currysauce ⁹ mit
fr. Ingwer, Kümmel und Zwiebeln | |
| 33. | Lamm Saag | 17,90 € |
| | Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischer Ingwer
und indischen Gewürzen | |
| 34. | Lamm Korma | 17,90 € |
| | mariniertes Lammfleisch in milder Joghurtsauce ⁹ mit Mandeln | |
| 36. | Lamm Vindaloo | 17,90 € |
| | Lammfleisch in süß-sauer Sauce mit Kokosnusscreme ^{2,13} | |
| 37. | Lamm Kahimiri | 17,90 € |
| | Lammfleisch in milder Currysauce ⁹ mit Obst, Rosinen,
hausgemachtem indischen Käse ⁹ und Cashewkerne ^{5,e,h} | |
| 38. | Lamm Madras | 17,90 € |
| | Lammfleischwürfel in roter Curry-Kokosnusssauce ^{2,12,g} | |

Empfehlung!
Naan Brot
+ 2,50 €



Fisch

Auf Wunsch bereiten wir die Gerichte scharf oder mittelscharf zu.
Alle Hauptgerichte werden mit Basmati¹-Reis serviert!

- | | | | |
|-----|---|--------------------------------------|---------|
| 40. | King Prawns Vindaloo | Empfehlung!
Naan Brot
+ 2,50 € | 19,90 € |
| | King Prawns ^d in süß-sauer Sauce mit Kokosnusscreme ^{2,13} | | |
| 41. | King Prawns Bhuna | | 19,90 € |
| | King Prawns ^d in roter Currysauce ⁹ mit fein gehackten Zwiebeln,
Tomaten, fr. Ingwer und Knoblauch | | |
| 42. | Fisch Vindaloo | | 16,90 € |
| | Fischfilet ^d in süß-sauer Sauce mit Kokosnusscreme ^{2,13} | | |
| 43. | King Prawns Saag | | 19,90 € |
| | King Prawns ^d mit Spinat, Knoblauch, fr. Ingwer in Currysauce ⁹ (mittelscharf) | | |
| 44. | Fisch Bhuna | | 16,90 € |
| | Fischfilet ^d in roter Currysauce ⁹ mit fr. Knoblauch, Ingwer
und Kümmel (mittelscharf) | | |
| 46. | King Prawns Madras | | 20,99 € |
| | King Prawns ^d in roter Curry-Kokosnussauce ^{2,13,g} (scharf) | | |

Tandoori Spezialitäten

Tandoor aus dem indischen Lehmofen. Das Fleisch wird in einer Joghurt-Marinade eingelegt und dann im indischen Lehmofen am Spieß gegrillt direkt vom Grillspieß auf ein original indisches „Hot Plate“ und werden dampfend und zischend auf Ihren Tisch gebracht Serviert mit Reis¹, Grillsauce, Salat und Naan

- | | | |
|-----|---|---------|
| 54. | Chicken Tikka pro Person..... | 22,50 € |
| | zartes Hähnchenbrustfilet (ca 300g) | |
| 56. | Paneer Tikka pro Person..... | 22,50 € |
| | indischer Frischkäse ⁹ gegrillt mit leckeren Kräutern
und Gewürzen verfeinert | |
| 57. | Lamm Tikka pro Person..... | 24,90 € |
| | Würfel aus der Lammkeule am Spieß gegrillt (ca 250g) | |
| 76. | Ashirwad mix Tandoori für 2 Personen | 42,99 € |
| | bestehend aus Hähnchenbrust und Lammfleisch
serviert (ca 600g) | |

Empfehlung!

Naan Brot

+ 2,50 €





Vegetarisch

Auf Wunsch bereiten wir die Gerichte scharf oder mittelscharf zu.
Alle Hauptgerichte werden mit Basmati¹-Reis serviert!

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | Dhal Makhani | 13,90 € |
| | (indisches Nationalgericht) Gelbe u. schwarze Linsen, Kidneybohnen mit Butter ⁹ Currysauce zubereitet | |
| 61. | Dhal Tarka | 12,90 € |
| | indische Linsen ^{2,m} mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, in Butter ⁹ gebraten | |
| 63. | Palak Paneer | 14,99 € |
| | gebratener hausgemachter Käse ⁹ mit Spinat, frischer Ingwer in roter Currysauce ⁹ | |
| 64. | Navratan Curry | 14,90 € |
| | Gemüse, Curry ⁹ in milder Kokosnussauce ^{2,13} mit Obst, Rosinen und Cashewkernen ^{5,e,h} | |
| 66. | Allo Matar Paneer | 14,00 € |
| | gebratener hausgemachter Käse ⁹ mit Erbsen und Kartoffeln in Currysauce ⁹ | |
| 68. | Mixed Vegetable Curry | 13,90 € |
| | versch. fr. Gemüse in pikanter Currysauce ⁹ | |
| 75. | Paneer Makhani | 15,90 € |
| | hausgemachter indischer Käse ⁹ mit Joghurt und Butter-Tomatensauce | |
| 88. | Malai Kofta | 15,90 € |
| | Käsebällchen ⁹ gefüllt mit Cashewkernen ^{5,e,h} und Rosinen in einer milden Currysauce ⁹ und Mandeln | |

Empfehlung!

Naan Brot

+ 2,50 €



Vegan

Auf Wunsch bereiten wir die Gerichte scharf oder mittelscharf zu.
Alle Hauptgerichte werden mit Basmati¹-Reis serviert!

- | | | |
|-----|--|---------|
| 59. | Tofu Curry | 14,90 € |
| | versch. frisches Gemüse und Tofu in Currysauce
verfeinert mit Koriander, Knoblauch und Ingwer | |
| 82. | Allo Masala | 13,90 € |
| | Kartoffeln mit Gemüse und Ingwer in spez. indischer Currsauce | |
| 83. | Channa Aloo Masala | 13,90 € |
| | Kichererbsen mit Kartoffeln in roter Currysauce | |
| 84. | Allo Ghobi | 13,90 € |
| | Kartoffeln und Blumenkohl gebraten in
einer würzigen Currysauce | |
| 85. | Tofu Biryani | 14,90 € |
| | geb. Reis ¹ mit versch. Gemüse, mit Tofu, Cashewkerne,
Rosinen und exotischen Gewürzen in einer besonderen Sauce | |
| 86. | Bhindi Allo | 14,90 € |
| | frische Okraschoten, Kartoffeln mit verschiedenen Gewürzen,
Knoblauch, Zwiebeln in Currysauce | |
| 87. | Bengen Bharta | 14,90 € |
| | Auberginen im Lehmofen gegrillt und püriert,
mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten | |



Biryani

71. **Vegetable Biryani** 13,90 €
gebr. Reis¹ mit versch. Gemüse, Cashewkerne^{5,e,h}, Rosinen, hausgem. Käse⁹ und exotischen Gewürzen in einer besonderen Sauce
72. **Chicken Biryani** 15,90 €
gebr. Reis¹ mit Hähnchenfilet, Cashewkerne^{5,e,h}, Rosinen, Erbsen und exotischen Gewürzen in einer besonderen Sauce
73. **Lamm Biryani** 17,90 €
gebr. Reis¹ mit Lammfleisch Cashewkerne^{5,e,h}, Rosinen, Erbsen und exotischen Gewürzen in einer besonderen Sauce
74. **Prawn Biryani** 19,90 €
gebr. Reis¹ mit Garnelenⁿ, Cashewkerne^{5,e,h}, Rosinen und exotischen Gewürzen in einer besonderen Sauce

Empfehlung!
Naan Brot
+ 2,50 €



Beilagen

Chapati	2,00 €
indisches Fladenbrot ^a aus Vollkornmehl	
Tandoori Naan	2,50 €
indisches Fladenbrot ^a aus Weizenmehl	
Garlic Naan	2,90 €
indisches Fladenbrot ^a aus Weizenmehl überzogen mit Knoblauch	
Raita	2,50 €
Joghurt ^g mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer	
Mixed Pickles	1,90 €
in Öl & Gewürzen eingelegte Früchte und Gemüse, pikant	
Bhatura	3,99 €
frittiertes Fladenbrot ^a aus Weizenmehl	
Mango Chutney	1,90 €
Joghurt-Minz-Sauce^g	1,90 €
Portion Reis¹	2,50 €
Kleiner gemischter Salat	3,50 €
Pulau Reis	5,99 €
gebratener Reis mit Gemüse	

Dessert

91. Mango	5,90 €
mit Vanilleeis ^g und Sahne ^g	
93. Halwa	5,90 €
Grießdessert ^a mit Mandeln und Kokosnuss ^{2,13}	
94. Gulab Jamun	6,50 €
Milch-Bällchen mit Vanillie-Eis ^g	



Getränke

KAFFEE

Kaffee Cream	2,90
Cappuccino	3,90
Espresso	2,90

TEE

Schwarzer Tee	2,90
Kräutertee (verschiedene Sorten)	2,90
Masala Chai	5,50

SOFTGETRÄNKE

	0,33 l	
Coca Cola ^{1,9}	3,90 €	
Coca Cola Light ^{1,9,12,13}	3,90 €	
Fanta ^{1,3}	3,90 €	
Sprite	3,90 €	
Mezzo Mix ^{1,9}	3,90 €	
Schweppes		
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰	0,2l	3,50 €

WASSER

	0,2 l	Fl. 0,7 l
Wasser Naturell	2,50 €	7,90 €
Wasser Sprudel	2,50 €	7,90 €

SAFT & SCHORLEN

	0,2 l	0,33 l
Apfelsaft / Apfelschorle	2,90 €	4,50 €
Cranberrysaft / Schorle	2,90 €	4,50 €
Rhabarbersaft / Schorle	2,90 €	4,50 €
Mangosaft / Schorle	2,90 €	4,50 €
Bionade Holunder	0,33 l Fl.	3,90 €

JOGHURTGETRÄNK / LASSI

Mango Lassi	0,33l	4,50 €
Sweet Lassi	0,33l	4,50 €
Kräuter Lassi	0,33l	4,50 €



Getränke

FRISCH VOM FASS

- Frisches Pils vom Fass** ... 0,4l... **4,90 €**
- Alsterwasser** 0,4l... **4,90 €**

FLASCHENBIER

- Hefeweizen Hell^a** 0,5l... **5,50 €**
- Hefeweizen^a (Alkoholfrei)** .. 0,5l... **5,50 €**
- Indisches Bier^a** 0,33l... **4,50 €**
- Holsten^a (Alkoholfrei)**..... 0,33l... **3,50 €**
- Malzbier^a (Alkoholfrei)**..... 0,33l... **3,50 €**
- Diverse Flaschenbiere** .. 0,33l... **3,50 €**
auf Anfrage

APERITIFS

- Sherry Dry** 4cl... **2,90 €**
- Sherry Medium** 4cl... **2,90 €**
- Campari** 4cl... **2,90 €**
- Prosecco** 0,25l... **6,90 €**

DIGESTIFS

- Old Monk** 4cl... **5,90 €**
indischer Rum 40%
- Malteser 40%** 2cl... **2,90 €**
- Amaretto 21%** 2cl... **2,90 €**
- Grappa 40%** 2cl... **3,50 €**
- Fernet Branca 42%** 2cl... **3,50 €**
- Wodka 40%** 2cl... **2,90 €**
- Baileys 17%** 2cl... **2,90 €**
- Jägermeister 35%** 2cl... **2,90 €**

LONGDRINKS

- Gin Tonic** **6,90 €**
- Wodka Lemon** **6,90 €**
- Bacardi Cola** **6,90 €**

WHISKY

- Johnnie Walker**
Red Label 4cl... **4,50 €**
- Johnnie Walker**
Black Label 4cl... **5,50 €**
- Chivas Regal**
Blandes Scotch 4cl... **5,50 €**



Getränke

ROTWEIN^a

0,2 l

Fl. 0,75 l

Chianti 5,90 € 22,50 €

Von dunkelroter Farbe mit Tendenz zu Granattönen, Beerenfrüchten und Kirsche in der Nase, mit samtigem Geschmack und weichen Tanninen.

Merlot 5,90 € 22,50 €

Intensive Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und Cassis zeichnen diesen Merlot aus. Er ist aromatisch würzig mit einer leichten Kräuternote, kraftvoll und harmonisch mit guter Struktur.

Lambrusco 5,90 €

Der bekannte süße Schaumwein der hier durch seine erdigen Noten Ernsthaftigkeit erhält

WEISSWEIN^a

0,2 l

Fl. 0,75 l

Pinot Girgio 5,90 € 22,90 €

Eine traditionelle Rebsorte geizt hier ganz und gar nicht mit ihren Reizen: glasklarer Duft nach Grapefruit, grünem Apfel und einem würzigen Hauch, dabei mineralische Spannung. Am Gaumen harmonieren Frische und Cremigkeit.

Weinschorle 5,50 €

WEIN^a AUS INDIEN

Fl. 0,75 l

**Kamasutra - der beliebteste Wein aus dem Herzen Indiens.
Dieser Wein ergänzt die gut gewürzte Indische Küche.**

Shiraz - ROT 23,49 €

Elegant und attraktiver Rotwein verfeinert mit Johannisbeeraroma und einem leichten Hauch von Minze. Passend zu der gut gewürzten indischen Küche.

SAUVIGNON BLANC - WEISS 23,49 €

Lebendig, aromatisch, und mit Noten von Holunderblüten, Birnen und grünen Kräutern. Klar, frisch und trocken auf dem Gaumen. Rebsorte: Sauvignon Blanc, Region: Indien | Nasik Valley