



Ashirwad

Indian Tandoori Restaurant

Lass dich mit
authentisch indischem
Essen verwöhnen



Bahrenfeld Altona | Bahrenfelder Chaussee 25 | 22761 Hamburg
www.ashirwad.de

Ashirwad - 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



❁ Vorspeisen

10. **Gol Gappa Shot^g** 🌱 **1,50**
Klein, aber oho: Kartoffel Kichererbsen-Mix mit Joghurt in der Miniwaffel, serviert mit einem Tamarinden-Minz-Shot (auch vegan möglich)
11. **Vegetable Pakoras** 🌱 **7,50**
Krosse Gemüse-Bällchen aus Blumenkohl, Kartoffeln und Auberginen serviert mit Koranderminz- und Mangochutney
13. **Paneer Pakoras^g** 🌱 **7,90**
Hausgemachter indischer Käse in einer würzigen Kirchererbsenmehlpanade gewendet und frittiert, serviert mit Koreanderminz- und Mangochutney
15. **Chicken Tikka Trio** **12,90**
Zarte, marinierte Hähnchenstücke aus dem dem Tandoor in drei leckeren Marinaden, dazu Minz-Koriander- und Mangochutney und eingelegte rote Zwiebeln
- 16b. **Samosa Chaat^g** 🌱 **7,20**
Simply delicious: Frittierte Teigtaschen mit Kartoffel-Erbsen Füllung, dazu Kichererbsen-Curry, Joghurt, Tamarinden- und Minz-Koriander-Chutney. (auch vegan möglich)
17. **Onion Baji^a** 🌱 **7,50**
Krosse pikante Bällchen aus Zwiebeln, Chilli und Ingwer in einer würzigen Kirchererbsenmehlpanade frittiert, serviert mit Koreanderminz- und Mangochutney
- 17b. **Cauliflower Popcorn** 🌱 **7,50**
Snack Attack: Knusprig frittierter Blumenkohl mit Sesam in pikanter Sweet & Sour-Marinade dazu Minz-Koriander- und Mangochutney
- 19b. **Aloo Tikki Chaat^g** 🌱 **6,50**
Streetfood-Hero: Würziges Kartoffelrösti-Patty mit Joghurt, dazu Minz-Koriander- und Tamarind Chutney



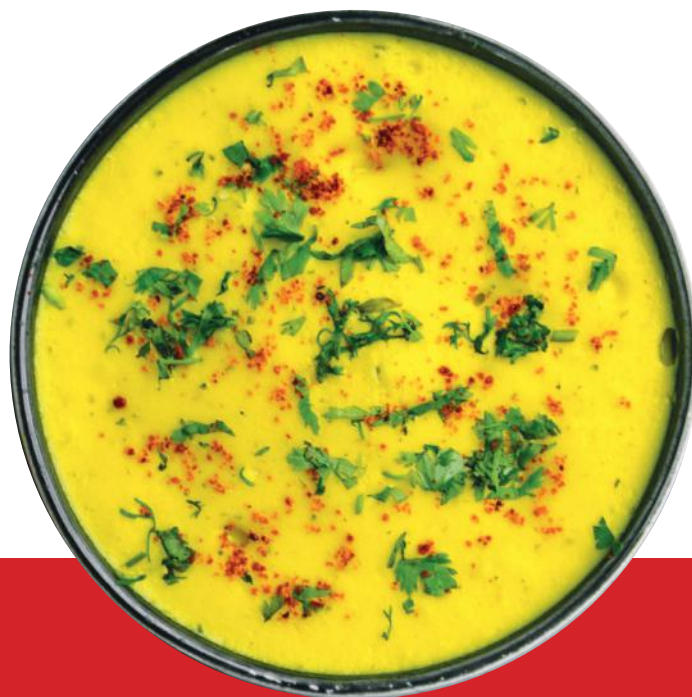
☼ Suppen

- | | |
|---|------|
| 01. Dhal Suppe gelbe Linsensuppe 🍃 | 5,90 |
| 02. Tomatencreme-Suppe indische Art ^g 🍃 | 5,90 |
| 03. Chicken Suppe indische Hühnersuppe | 6,50 |
| 04. Veggi Suppe mit pikante Gemüse 🍃 | 6,90 |

☼ Salate

- | | |
|---|-------|
| 05. Gemischter Salat 🍃
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Paprika | 7,50 |
| 06. Chicken Salat
Unser gemischter Salat mit knusprig gegrillten Hähnchenbruststreifen, dazu Joghurt-Dressing | 12,50 |
| 07. Chicken Tikka Salat
gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet | 12,90 |
| 09. Cheese Classic ^g 🍃
Unser gemischter Salat mit indischem Käse dazu Joghurt-Dressing | 11,90 |

Sauce nach Wahl: Joghurt oder Balsamico
Empfehlung! Cheese Garlic Naan + 4,99 €



✻ Chicken

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

- | | |
|--|-------|
| 20. Chicken Curry | 18,50 |
| Hähnchenbrustfilet in einer pikanten würzigen Currysauce mit frischem Ingwer, Kümmel und Zwiebeln | |
| 21. Chicken Jalfrazie | 18,50 |
| Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Erbsen in Gewürzsauce | |
| 23. Chicken Saag | 18,50 |
| Hähnchenfilet mit Spinat in cremiger Currysauceg | |
| 24. Chicken Makhani^g (Butter Chicken) | 19,50 |
| Bestseller!: - Hähnchenbrustfilet in einer Joghurtmarinade im Tandoor gegrillt und anschließend in einer cremigen Tomaten-Buttersauce serviert | |
| 28. Chicken Tikka Masala^g | 18,50 |
| Ein Klassiker!: Hähnchenbrustfilet in einer Joghurtmarinade im Tandoor gegrillt und anschließend in einer pikanten roten Currysauce serviert | |
| 53. Chicken Madras^{2,13,g} | 19,90 |
| Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Currysauce mit Kokussnusscreme (scharf) | |
| 54. Tandoori Chicken | 22,90 |
| Zarte, marinierte Hähnchenstücke aus dem dem Tandoor in leckeren Marinaden, dazu Minz-Koriander- und Mangochutney und eingelegte rote Zwiebeln und Naan Brot | |

✻ Lamm

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

- | | |
|---|-------|
| 30. Lamb Rogan Josh | 22,00 |
| Vorsicht, scharf! Das Lammfleisch wird so lange im Gewürzsud gekocht, bis es fast auf der Zunge zerfällt | |
| 33. Lamm Saag | 21,90 |
| Ein absolutes Gaumenerlebnis!: Lammfleischwürfel in einer würzigen Spinatsauce nach Art des Hauses mit Zwiebeln und frischem Ingwer | |
| 38. Lamm Madras^{g,2,13} | 21,90 |
| Lammfleischwürfel in einer würzigen Currysauce ^g mit Kokosnusscreme (scharf) | |
| 57. Lamm Tikka | 24,90 |
| Zarte marinierte Würfel aus der Lammkeule aus dem Tandoor in leckeren Marinaden, dazu Minz-Korianderchutney, Mangochutney, eingelegte rote Zwiebeln und Naan Brot | |




✿ Fisch

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

- | | |
|---|--------------|
| 41. King Prawns Bhuna | 23,90 |
| King Prawns ^d in roter Currysauce ^s mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, frischem Ingwer und Knoblauch | |
| 45. Fisch Korma | 19,90 |
| Rotbarschfilet in milder Joghurt-Currysauce mit Mandeln | |
| 46. King Prawns Madras | 24,90 |
| King Prawns ^d in roter Curry-Kokosnusssauce ^{2,13,s} (scharf) | |

✿ Biryani

Das Besondere an dem Gericht, das in ganz Asien verbreitet ist: Der Reis wird zunächst angebraten und erhält dadurch ein herrlich nussiges Aroma. Dazu servieren wir erfrischend- würzige Raita.

- | | |
|--|--------------|
| 71. Vegetable Biryani ^{1,5,e,h,g}  | 16,90 |
| gebr. Reis mit versch. Gemüse, Cashewkerne Rosinen, hausgem. Käse und exotischen Gewürzen da zu Raita | |
| 72. Chicken Biryani ^{1,5,e,h} | 18,90 |
| gebr. Reis mit Hähnchenfilet, Cashewkerne, Rosinen, Erbsen und exotischen Gewürzen da zu Raita | |
| 73. Lamm Biryani ^{1,5,e,h} | 21,90 |
| gebr. Reis mit Lammfleisch Cashewkerne, Rosinen, Erbsen und exotischen Gewürzen da zu Raita | |
| 74. Prawn Biryani ^{1,5,e,h} | 23,90 |
| gebr. Reis mit Garnelenn , Cashewkerne, Rosinen und exotischen Gewürzen da zu Raita | |



🌿 Vegetarisch & Vegan

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

- | | |
|---|-------|
| 56. Tofu Tikka | 18,50 |
| Marinierte Tofu- und Gemüsestücke aus dem Tandoor, dazu Mango- und Minz-Koriander-Chutney | |
| 59. Tofu Curry | 17,90 |
| versch. frisches Gemüse in Tofu Currysauce verfeinert mit Koriander, Knoblauch und Ingwer | |
| 60. Dal Makhni ^g | 16,50 |
| Klassischer Eintopf mit schwarzen Linsen und Kidneybohnen, mit Butter ^g und Sahne ^g verfeinert | |
| 63. Palak Paneer^g Palak Tofu | 17,90 |
| Hmm, cremig: Hausgemachter indischer Frischkäse mit Spinat. Auch als vegane Variante mit Tofu an Spinat erhältlich | |
| 65. Cremiges Gemüse Korma^g | 17,50 |
| Es wird bunt auf dem Teller: Gemüsevielfalt in cremiger Cashew- Kokossauce | |
| 68. Mixed Vegetable Curry | 17,50 |
| versch. fr. Gemüse in pikanter Currysauce | |
| 84. Gobi Aloo (Vegan) ♻️ | 17,90 |
| Simpel und gut: Curry mit Kartoffeln und Blumenkohl | |
| 87. Baingan Bharta (Vegan) ♻️ | 18,50 |
| Rauchig geröstete Aubergine vom Grill an Tomaten und Zwiebeln | |
| 88. Malai Kofta^g | 17,50 |
| Echtes Soul Food: Herzhafte Klöße aus Kartoffeln und Paneer mit Zwiebeln in cremig-süßer Cashewsauce | |
| 95. Makhni^g | 17,90 |
| Das wohl beliebteste Curry - entscheide selbst! Cremiges Curry mit einer Tomaten-Buttersauce. Wahlweise mit Paneer, buntem Gemüse oder Tofu | |



❁ Beilagen

101. Mango Chutney	1,99
Tamarind-Chutney	1,99
102. Mixed Pickles	1,99
in Öl & Gewürzen eingelegte Früchte und Gemüse, pikant	
105. Raita^g	2,99
Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer	
106. Tandoori Naan^{a,g}	2,99
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl	
107. Garlic Naan^{a,g}	3,20
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl überzogen mit Knoblauch	
108. Chapati^a	2,99
indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl	
109. Portion Reis¹	3,50
110. Joghurt-Minz-Sauce^g	1,99
112. Cheese-Garlicnaan^{a,g}	4,50
frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl	
117. Zwiebel Zitrone-Salat	2,59
mit Peperoni	
118. Natur Joghurt^g	2,50
121. Fünf verschieden Chutneys	6,50
123. Koriander Minz Chutney (scharf)	1,99
104. Kleiner gemischter Salat	4,50
113. Pulau Reis¹	5,99
gebratener Reis mit Gemüse	
124. Bhatura^a	3,99

❁ Dessert

93. Halwa^{a,g,2,13}	5,99
Caketime!: Indischer Grießkuchen mit Mandeln, Kokosnuss-Streuseln, Vanilleeis und abschließend mit Schoko-, sowie Karamellsauce verfeinert	
94. Gulab Jamun^g	6,50
Indische Milchbällchen mit Vanilleeis. Abschließend werden diese mit Mandeln und Schoko-, sowie Karamellsauce verfeinert	
95. Mangofrucht-Cream	6,50
mit Pistazien	



☀ Getränke

HEISSE GETÄNKE

Kaffee Cream	3,50
Cappuccino	3,90
Espresso	2,90
Schwarzer Tee	3,50
Kräutertee	3,50
verschiedene Sorten	
Masala Chai (Kanne)	4,90

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,9}	0,33l	3,90
Coca Cola Light ^{1,9,12,13}	0,33l	3,90
Fanta ^{1,3}	0,33l	3,90
Sprite	0,33l	3,90
Mezzo Mix ^{1,9}	0,33l	3,90
Lift-Apfelsaftschorle	0,33l	3,90
Schweppes	0,25l	3,90
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰		

WASSER

Naturell	0,33l	3,10		0,7l	6,90
Mit Sprudel	0,33l	3,10		0,7l	6,90

SAFT & SCHORLEN

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

JOGHURTGETRÄNK / LASSI

Mango Lassi	0,25l	4,50
Kräuter Lassi	0,25l	4,50

COCKTAILS

Virgin Colada	0,4l	6,90
Ananassaft, Kokosnusscreme und Blue curacao		
Aperol-Spritz	4cl	6,50
Aperol, Prosecco, Soda		



✿ Alkoholische Getränke

FLASCHENBIER

Ratsherren	0,33l	4,10
King Fischer	0,33l	4,50
Becks	0,33l	3,90
Hefeweizen Hell^a	0,5l	5,90
Hefeweizen^a (Alkoholfrei)	0,5l	5,90
Holsten^a (Alkoholfrei)	0,33l	4,90
Malzbier^a (Alkoholfrei)	0,33l	3,90
Diverse Flaschenbiere auf Anfrage	0,33l	4,50

DIGESTIFS

Old Monk indischer Rum 40%	4cl	6,90
--------------------------------------	-----	-------------

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4cl	5,50
Johnnie Walker Black Label	4cl	6,90
Chivas Regal Blandes Scotch	4cl	6,90

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. coffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. gewachst, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. mit Süßungsmittel.

Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung

🌿 = Vegetarisch 🌱 = Vegan

WEINE

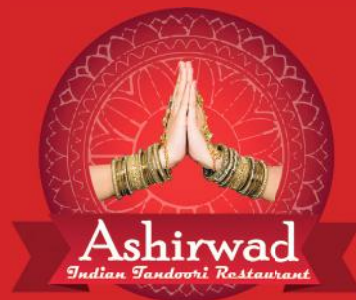
Bordeaux Fl 0,75l **26,90**
Von dunkelroter Farbe mit Tendenz zu Granattönen, Beerenfrüchten und Kirsche in der Nase, mit samtigem Geschmack und weichen Tanninen.

Grauburgunder Fl 0,75l **24,90**
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 harmonisieren Frische und Cremigkeit.

OFFENE WEINE

Riesling	0,2l	6,90
Pinot Girgio	0,2l	6,50
Merlot	0,2l	5,90
Weinschorle	02l	6,50
Wein Rosse	0,2l	6,50
Lambrusco Der bekannte süße Schaumwein der hier durch seine erdigen Noten Ernsthaftigkeit erhält	02l	6,50





Ashirwad Restaurant, autentlich Indisch
Mo.-Fr. 11:00-22:30 Uhr, Sa. 13:00-22:00 Uhr. So. und Feiertage 12:00-22:00 Uhr
Bahrenfeld Altona | Bahrenfelder Chaussee 25 | 22761 Hamburg
☎ +49 176 64 83 23 75 | ☎ 040 88 15 29 90 | www.ashirwad.de

