

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis und Salat serviert.

## Platten



### Tandoori Grillplatte

- Mangosekt • Papadam • Salat
  - Garam Shorba
  - Sauer-Scharf-Suppe mit Hühner- oder Lammfleisch
  - Tandoori Chicken <sup>G</sup>  
halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken
  - Lamm Tikka <sup>G</sup>  
gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurtsauce mit Paprika und Zwiebeln
  - Ente Honig Grill  
gegrilltes Entenbrustfilet Zwiebeln, Paprika und Tomaten und Gewürz-Honigsauce
  - Beilagen: Brot <sup>A</sup>, Reis • Dessert
- Für 2 Personen 59,90 €

### Yogi-Platte

- Yogi-Tee • Papadam • Salat
  - Madras Rasam cremige rote Linsensuppe nach südindischer Art
  - Daal Makhni <sup>G</sup> Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten
  - Shahi Panir <sup>G, H</sup> Hausgemachter frischer Rahmkäse in einer milden Cashew-Sahne-Sauce mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen
  - Mix Sabzi Frische verschiedene Gemüsesorten in einer leichten, delikaten Currysauce
  - Beilagen: Brot <sup>A</sup>, Reis • Dessert
- Für 2 Personen 49,90 €

### Andaz Platte

- Mango Lassi • Papadam • Salat
  - Mulligatawney typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch
  - Butter Chicken <sup>G, H</sup> kurz gegrilltes saftiges Hühnerbrustfilet, in Tomaten-Cashew-Sahnesauce
  - Lamm Curry Lammfleisch in Currysauce mit Ingwer, auf köstliche indische Art zubereitet
  - Batak Jalfrezi Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in einer Gewürzsauce
  - Beilagen: Brot <sup>A</sup>, Reis • Dessert
- Für 2 Personen 56,90 €

- 53. Alu Saag Kartoffeln mit Blattspinat, frischem Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach nordindischer Bauernart 12,90 €
- Soja Curry <sup>F</sup> Soja mit Currysauce 11,90 €
- Soja Korma <sup>F, H</sup> Soja mit cremiger Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen 12,90 €
- Soja Madras <sup>F</sup> Soja mit Kokosraspeln, Kokosmilch und pikanter südindischer Currysauce 12,90 €

- 94. Chicken Seekh Kebab 14,50 €  
Hähnchengehacktes mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und speziellen Kräutern gegart
- 95. Ente Honig Grill gegrilltes Entenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten und Gewürz-Honigsauce 15,90 €
- 96. Fisch Tikka <sup>D, G</sup> Fischfilet mariniert mit Ingwer, Joghurt und indischen Gewürzen und gegrillt 15,90 €

### Thalis (für 1 Person)

- 110. Punjabi Thali 19,90 €  
eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten: Sabzi Masala, Chicken Madras und Lamm Curry, dazu Naan oder Bhatara
- 111. ANDAZ Thali <sup>G</sup> eine Zusammenstellung von zwei köstlichen vegetarischen Gerichten: Palak Aloo und Matter Panir, dazu Naan oder Bhatara 17,90 €

### Biryani - Kulinarische Reisspezialitäten

- 100. Chicken Biryani <sup>H</sup> 13,90 €  
zarte Hühnerfleischstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Nüssen, Rosinen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung
- 101. Lamm Biryani <sup>H</sup> 14,50 €  
zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen & Rosinen
- 102. Veggi Biryani <sup>H</sup> 12,90 €  
gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen
- 103. ANDAZ Biryani <sup>H</sup> zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen und Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung 14,90 €
- 104. Prawn Biryani <sup>H</sup> Großgarnelen mit gedämpftem Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen 16,90 €

### Kinderteller Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre. Alle Kindergerichte in einer milden Sauce mit Salat & Basmatireis.

- 115. Vegetarisch 7,50 €
- 116. Hühnerfleisch 8,50 €

### Entengerichte

- 130. Batak Sabji Entenfleischstücke mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten nach spezieller nordindischer Art zubereitet 13,90 €
- 131. Batak Korma <sup>G, H</sup> Gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen 14,70 €
- 132. Batak Jalfrezi <sup>H</sup> Entenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Ananas in einer Gewürzsauce 14,50 €
- 133. Batak Mango <sup>G, H</sup> 14,90 €  
Entenbrustfilet in lieblicher Curry-Sahnesauce, verfeinert mit Kokosnuss, Mango und Mandeln
- 134. Enten Tikka Masala Entenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch & Ingwer in pikanter Tomaten-Currysauce 15,90 €

### Fischgerichte

- 139. Fisch Korma <sup>G, H</sup> 14,90 €  
Seelachsfilet in einer mild gewürzten Cashew-Sahne-sauce mit Mandeln, Rosinen und geriebenem Rahmkäse
- 140. Fisch Curry <sup>D</sup> 13,00 €  
Seelachsfilet in gewürzter Sauce mit Ingwer & Knoblauch
- 141. Prawns Jalfrezi <sup>B</sup> 6 Königsgarnelen mit Zwiebeln, Ingwer und Paprika in Chili-Tomatensauce 15,90 €
- 142. Fisch Madras <sup>D, G, H</sup> 13,90 €  
Seelachsfilet mit Kokosnuss & Ingwer nach südindischer Art
- 143. Fisch Vindaloo <sup>D, G, H</sup> Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln nach südindischer Art 13,90 €
- 144. Fisch Jalfrezi <sup>D, G, H</sup> Seelachsfilet mit Paprika, Zwiebeln & Ingwer in Chili-Tomaten-Currysauce 13,50 €
- 145. Prawn Curry <sup>B</sup> 14,90 €  
Großgarnelen in gewürzter Sauce mit Ingwer & Knoblauch
- 146. Prawn Saag <sup>D</sup> 14,90 €  
Großgarnelen mit Spinat und pürierten Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gegart, mit Ingwer
- 147. Prawn Mango <sup>G</sup> Großgarnelen in Mangosauce 15,90 €

### Dessert

- 120. Mangofrüchte 4,90 €
- 121. Litschifrüchte 4,90 €
- 122. Gulab Jamun <sup>A</sup> indische Süßigkeit 5,00 €
- 123. Mango Tango <sup>G, 1</sup> Vanilleis mit Mangoscheiben 5,50 €
- 124. Indisches Eis nach Wahl <sup>G, 1</sup> Mango oder Kokos 6,90 €



### Getränke

- |                                  | 0,5 l                          | 1,0 l   |
|----------------------------------|--------------------------------|---------|
| Lassi <sup>G</sup> süß/salzig    | 4,90 €                         | 9,90 €  |
| Mangolassi <sup>G</sup>          | 4,90 €                         | 9,90 €  |
| Coca-Cola <sup>1, 2, 4</sup>     | Fl. 1,0 l                      | 3,70 €  |
| Fanta <sup>1, 2, 3, 4, 9</sup>   | Fl. 1,0 l                      | 3,70 €  |
| Sprite <sup>4</sup>              | Fl. 1,0 l                      | 3,70 €  |
| Mangosaft                        | Fl. 1,0 l                      | 4,90 €  |
| Guavensaft                       | Fl. 1,0 l                      | 4,90 €  |
| Litschisaft                      | Fl. 1,0 l                      | 4,90 €  |
| Indischer Rotwein <sup>12</sup>  | (1 Liter = 26,50 €) Fl. 0,75 l | 19,90 € |
| Indischer Weißwein <sup>12</sup> | (1 Liter = 26,50 €) Fl. 0,75 l | 19,90 € |
| Indisches Bier <sup>A</sup>      | (1 Liter = 10,60 €) Fl. 0,33 l | 3,50 €  |



#### Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)  
B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse • C enthält Eier oder Eiererzeugnisse  
D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse • E enthält Erdnüsse oder Erdnüsseerzeugnisse  
F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse • G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)  
H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) • I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse  
J enthält Senf oder Senferzeugnisse • K enthält Sesam Samen oder Sesam Samen erzeugnisse  
L enthält Schwefeldioxid & Sulfite • M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus  
N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

#### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff • 2 koffeinhaltig • 3 mit Antioxidationsmittel • 4 Säuerungsmittel  
5 mit Konservierungsmittel • 6 mit Süßstoff • 7 enthält eine Phenylalaninquelle  
& chininhaltig • 9 Stabilisatoren • 10 aufgeschwämmt mit Stickoxidul • 11 Taurin  
12 enthält Sulfite • 13 geschwärzt • 14 Geschmacksverstärker  
Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken.

Alle Preise inkl. MwSt. und Service. Stand November 2022

original indische Küche

# ANDAZ

## Restaurant mit Lieferservice

☎ 030 43 09 14 21

📞 0176 88 43 57 37

Mindestbestellwert 20 €  
ab 5 km Entfernung 40 €  
ab 6 km Entfernung 50 €

Wir freuen uns auch  
über ihren Besuch



Unsere Speisekarte

Kunden-Nr. :

Waidmannsluster Damm 66 · 13509 Berlin

Öffnungszeiten: täglich 11<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup> Uhr

### Suppen

1. Madras Rasam cremige rote Linsensuppe nach südindischer Art 4,90 €
2. Gemüsesuppe 4,90 €
3. Mulligatawney typisch indische Currysuppe mit Hühnerfleisch 5,50 €
4. Garam Shorba Sauer-Scharf-Suppe mit Hühner- oder Lammfleisch 5,90 €
5. Mangosuppe<sup>H</sup> cremige Mangosuppe mit Mandeln 5,50 €
6. Scampisuppe<sup>B</sup> 6,90 €
7. Tomatensuppe<sup>G</sup> 4,90 €

### Vorspeisen

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet, frittiert und mit drei schmackhaften Saucen serviert.

10. Samosa<sup>H</sup> (2 Stück) gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen & Mandeln 5,50 €
11. Gobi Pakora Blumenkohl 4,90 €
12. Onion Bhaji Zwiebelstreifen 4,80 €
13. Panir Pakora<sup>G</sup> hausgemachter Rahmkäse 5,90 €
14. Chicken Pakora Hühnerbrustfilet 5,90 €
15. Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen 10,90 €
16. Bengan Pakora Aubergine 5,90 €

### Salate

17. Gemischter Salat kleiner bunt gemischter Salat 5,90 €
18. Tandoori Chicken Salat großer Salat mit Hähnchenstreifen und Ananas 11,90 €
19. Panir Salat<sup>G</sup> mit Paprika, Kichererbsen und hausgemachtem Rahmkäse 9,90 €

### Beilagen

20. Bhatara<sup>A</sup> Brot aus feinstem Weißmehl, frittiert 3,20 €
21. Naan<sup>A</sup> leichtes, knuspriges Fladenbrot, gebacken 3,50 €
22. Garlic Naan<sup>A,G</sup> Fladenbrot mit hausgemachter indischer Knoblauchbutter, gebacken 3,90 €
23. Cheese Naan<sup>A,G</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl, im Ofen gebacken, mit geriebenem Rahmkäse 4,50 €
24. Papadam knusprige Beilage aus Hülsenfrüchtlmehl 2,50 €
25. Chapati<sup>A</sup> indisches Vollkornbrot 3,00 €
26. Mixed Pickles<sup>12</sup> eingelegte Peperoni & exotische Früchte 1,90 €
27. Mango Chutney sauer eingelegte Mangostückchen 1,90 €
28. Raita<sup>G</sup> Joghurt mit Gurken, Tomaten & Gewürzen 4,50 €
29. Basmatireis 3,90 €
- Pommes frites 3,50 €
- Mintsauce 1,80 €
- Tamarindensauce 1,80 €
- Scharfe Sauce mit frischer Minze 1,80 €

 = vegan

### Vegetarische Gerichte

30. Tofu Curry<sup>F</sup> 11,90 €  
Tofu in einer aromatischen Currysauce gekocht, mit Ingwer
31. Tofu Saag<sup>F</sup> Tofu mit Spinat & pürierten Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gegart, mit Ingwer 12,50 €
32. Tofu Masala<sup>F</sup> Tofu in pikanter Sauce 12,90 €
33. Tofu Jhalfrezi<sup>F</sup> Tofu mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer nach nordind. Art in einer scharfen Currysauce 12,90 €
34. Tofu Chana<sup>F</sup> 11,90 €  
Tofu mit Ingwer, Knoblauch und pikanter Currysauce
- 35A. Tofu Mango<sup>F,H</sup> Tofu mit Kokosnuss, Mango & Mandeln 13,20 €
- 35B. Tofu Vindaloo<sup>F</sup> Tofu, Paprika, Zwiebeln & Kartoffeln nach südindischer Art 12,50 €
- 35C. Tofu Madras<sup>F</sup> Tofu mit Kokosmilch in original südindischem Madrascurry 12,60 €
35. Sabzi Frische verschiedene Gemüsesorten in einer leichten, delikaten Currysauce 10,90 €
36. Alu Gobi Frischer Blumenkohl mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, pikant gewürzt 10,50 €
37. Daal Makhni<sup>G</sup> Verschiedene indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer und Tomaten gebraten 10,60 €
38. Palak Panir<sup>G</sup> Hausgemachter fr. Rahmkäse gebraten und in Spinat mit einer besonderen Gewürzmischung gekocht 11,90 €
39. Chana Masala Kichererbsen in pikanter Sauce 10,90 €
40. Mattar Panir<sup>G</sup> Hausgemachter Käse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, pürierten Tomaten und speziellen Gewürzen gebraten und gekocht in einer Curry-Sahnesauce 11,50 €
41. Malai Kofta<sup>G,H</sup> Gemüsebällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsen mit Mandeln und Rosinen verfeinert, in einer exotischen Cashew-Sahnesauce 11,50 €
42. Shahi Panir<sup>G,H</sup> 12,50 €  
Hausgemachter frischer Rahmkäse in einer milden Cashew-Sahne-Sauce mit Rosinen, Mandeln und Cashewnüssen
43. Bengan Curry<sup>G</sup> Auberginen mit Rahmkäse und grünen Erbsen in Ingwer-Currysauce 11,50 €
44. Panir Jhalfrezi<sup>G</sup> 12,50 €  
Hausgemachter indischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit Paprika, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln & frischen Tomaten
45. Panir Broccoli<sup>G</sup> hausgemachter Rahmkäse mit Broccoli in Curry-Sahnesauce 11,90 €
46. Shahi Bengan<sup>G,H</sup> Auberginen gefüllt mit Gemüse, Rahmkäse, Mandeln und Cashewkernen 11,90 €
47. Kartoffel Curry<sup>G</sup> 10,50 €  
Kartoffeln mit grünen Erbsen in Currysauce
48. Champignon Curry<sup>G,H</sup> frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse & grünen Erbsen in Curry-Sahnesauce 11,90 €
49. Palak Channa<sup>G</sup> 10,90 €  
Kichererbsen mit Ingwer, Knoblauch und Spinat
50. Panir Mango<sup>G</sup> ind. Rahmkäse in Mangosauce 11,90 €
51. Sabzi Korma<sup>G,H</sup> verschiedenes frisches Gemüse, Rahmkäse, Currysahnesauce, Mandeln & Cashewnüsse 11,50 €
52. Bhindi do Pyaza<sup>G</sup> Okra zubereitet mit frischem Ingwer, Zwiebeln und Tomaten 11,90 €

- Coco Tofu<sup>F</sup> 12,90 €  
gebratener Tofu mit Kokosmilch nach südindischer Art
- Coco Sabzi 12,90 €  
mit frischem Gemüse und Kokosmilch nach südindischer Art
- Panir Vindaloo<sup>F</sup> 12,50 €  
Rahmkäse, Paprika, Zwiebeln & Kartoffeln nach südindischer Art
- Alu Mango<sup>H</sup> 11,90 €  
Kartoffeln mit Kokosnuss, Mango & Mandeln
- Chili Panir<sup>G</sup> Rahmkäse mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce 13,50 €

### Hähnchengerichte

54. Chicken Bhindi 13,90 €  
Hähnchenbrustfilet mit Okraschoten
55. Chicken Curry Gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer aromatischen Currysauce gekocht, mit Ingwer 11,90 €
56. Chicken Sabzi Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in einer Currysauce mit Ingwer 12,50 €
57. Chicken Saag 12,40 €  
Hühnerbrust mit Spinat und pürierten Tomaten in einer besonderen Gewürzmischung gegart, mit Ingwer
58. Chicken Madras Hühnerbrustfilet mit Kokosraspeln in original süd-indischer Madrascurrysauce 12,50 €
59. Chicken Mango<sup>G,H</sup> 12,90 €  
Hühnerbrustfilet in lieblicher Curry-Sahnesauce, verfeinert mit Kokosnuss, Mango und Mandeln
60. Chicken Korma<sup>G,H</sup> Hühnerbrustfilet in einer milden Cashewsauce mit Mandeln, Käse und Rosinen 12,90 €
61. Chicken Jhalfrezi<sup>G,H</sup> 12,50 €  
Hühnerfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ingwer nach nordindischer Art in einer scharfen Currysauce
62. Butter Chicken<sup>G,H</sup> kurz gegrilltes saftiges Hühnerbrustfilet, in Tomaten-Cashew-Sahnesauce 13,40 €
63. Chicken Vindaloo<sup>G,H</sup> Hühnerfilet, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln nach südindischer Art 12,50 €
64. Chicken Broccoli<sup>G</sup> 12,40 €  
Hühnerfilet mit Broccoli in Curry-Sahnesauce
65. Chicken Channa<sup>G</sup> Hühnerfilet mit Kichererbsen, Ingwer und Knoblauch in Curry-Sahnesauce 12,20 €
67. Chicken Tikka Masala 14,50 €  
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Tomaten-Currysauce
68. Chicken Chili<sup>F</sup> Hühnerfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer & Knoblauch in pikanter Soja-Chilisauce 14,50 €
69. Chicken Spezial<sup>G,H</sup> 13,50 €  
zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, hausgemachtem, geriebenem Rahmkäse, gehacktem Gemüse und Cashewnüssen in Rahmsauce
- Coco Chicken 12,90 €  
zartes Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch nach südindischer Art

### Lammgerichte

70. Lamm Curry Lammfleisch in Currysauce 12,90 €  
mit Ingwer, auf köstliche indische Art zubereitet
71. Lamm Sabzi 12,50 €  
Lammfleisch in Currysauce mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Ingwer

72. Lamm Saag Lammfleisch in Spinat und mariniertes Sauce mit Ingwer und Knoblauch 13,90 €
73. Lamm Korma<sup>G,H</sup> 14,20 €  
Lammfleisch in einer mild gewürzten Cashew-Sahnesauce mit Mandeln, Rosinen & geriebenem Rahmkäse
74. Rogan Josh<sup>G,H</sup> 13,90 €  
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch & grüner Paprika in Currysauce
75. Lamm Madras Lammfleisch gekocht mit Kokosmilch in original südindischem Madrascurry 13,00 €
76. Lamm Vindaloo<sup>G,H</sup> 13,20 €  
Südindische Lammpezalität mit Kartoffeln und Kokosraspeln in einer scharf gewürzten Curry-Kokos-Sauce
77. Lamm Khumbi<sup>G</sup> 13,50 €  
Lammfleisch mit frischen Champignons in Curry-Sahnesauce
78. Lamm Broccoli<sup>G</sup> 13,50 €  
Lammfleisch mit Broccoli in Curry-Sahnesauce
79. Lamm Channa<sup>G</sup> Lammfleisch mit Kichererbsen, Ingwer und Knoblauch in Curry-Sahnesauce 13,70 €
80. Lamm Mango<sup>G,H</sup> Lammfleisch in lieblicher Curry-Sahnesauce, verfeinert mit Kokosnuss, Mango & Mandeln 14,90 €
81. Lamm Tikka Masala 14,90 €  
Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Tomaten-Currysauce
82. Lamm Bhindi Lammfleisch mit Okraschoten 14,50 €

### Tandoorigerichte

84. Sabji Tikka<sup>G</sup> 14,50 €  
mit verschiedenen gebratenem Gemüse, Curry und Tandoori-Gewürzen
85. Tandoori Chicken<sup>G</sup> 13,90 €  
halbes Hähnchen, 24 Stunden in Joghurt mit speziellen indischen Gewürzen mariniert und im Ofen gebacken
86. Chicken Tikka 14,50 €  
gewürfeltes Hühnerfleisch, mariniert und gegrillt nach Art des Hauses
87. Chicken Malai Tikka<sup>G</sup> Hähnchenbrustfilet mit versch. Gewürzen, in Joghurt mariniert & im Ofen gegrillt 14,70 €
88. Lamm Tikka<sup>G</sup> gegrilltes Lammfleisch, mariniert in Joghurtsauce mit Paprika und Zwiebeln 14,90 €
89. Ente Tikka<sup>G</sup> 15,90 €  
gegrilltes Entenfleisch, mariniert in Joghurtsauce mit Paprika und Zwiebeln
90. Panir Tikka<sup>G</sup> 14,90 €  
indischer Rahmkäse gegrillt mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Ingwer
91. Scampi Tikka<sup>B,G</sup> 16,50 €  
7 Königsgarnelen mit frischem Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Paprika, mariniert in Joghurtsauce
92. ANDAZ Mix Grillplatte 17,90 €  
eine Zusammenstellung von 3 verschiedenen Grillspezialitäten: Murgh Tandoori, Lamm Tikka, Chicken Tikka, Scampi Tikka
93. Lamm Seekh Kebab 14,90 €  
Lammgehacktes mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und speziellen Kräutern gegart