Vorspeisen

11. Mix Pokora Vegan A,F,G — **7,90€**
Verschieden Gemüsesorten in Kichererbsenteig, kräftig gewürzt und frittiert

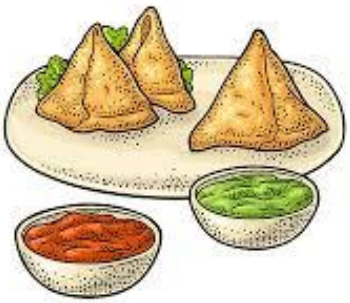
12. Streat Samosa Vegie A,G,5 — **5,90€**
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
als Topping drei verschiedene Soßen darüber und etwas Crunch

13. Paneer Pokora Vegie A,G — **6,90€**
Frittierter Hausgemachter Käse in Kichererbsenteig

14. Chicken Pokora A,G — **6,90€**
Gebackene Hähnchenstreifen in Kichererbsenteig

15. Fisch Pokora A,G,D — **7,20€**
Zartes Seelachsfilet im Kichererbsenteig ausgebacken

16. Sabji Samosa Vegan A,G,5 — **5,90€**
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse



18. Gemischter Vorspeisenteller 1,2,5,A,G
von allem ein wenig
1 Person — **7,90€**
2 Personen — **12,90€**

Suppen

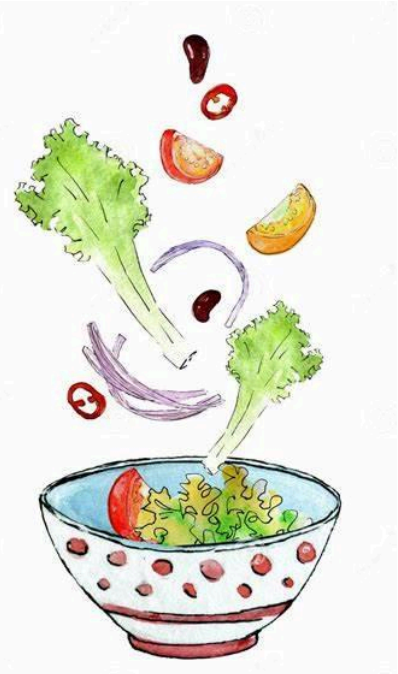
20. Daal Soup 2,7,5 — **4,90€**
Indische hausgemachte Linsensuppe

21. Bhaji Soup 5,7,2 — **4,90€**
Indische hausgemachte Gemüsesuppe

22. Murgh Soup 5,7,2 — **4,90€**
Indische hausgemachte Hühnersuppe

Salate

Hausdressing auf Honig-Senf-Basis



25 Gemischter Beilagen Salat 7,2 — **4,90 €**
Bunte Salatvielfalt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Paprika

26 Ananda Salat mix 7,2 — **14,90 €**
Bunte Salatvielfalt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Paprika
mit Crispy Chicken

27 Salat of Tandoor 7,2,1,B,D
Bunte Salatvielfalt mit Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Paprika
mit Tandoori Fleisch — **14,50 €**
oder
mit gegrillten Garnelen — **16,50 €**

28 Indien Salat — **3,90 €**
Tomaten, Gruken und Rote Zwiebeln mit Masala Gewürzt ohne Dressing

Create your Food

Bestellen Sie Ihr Essen nach Ihren eigenen Wünschen. Wählen Sie hierzu einfach eine Soße aus, dazu ein oder mehrere Toppings ihrer Wahl. **Alle gerichte auch in vegan** erhältlich
zu allen gerichten reichen wir unseren besten Safran-Basmati-Reis

50.Korma 5,1,2,7,G, **10,90 €**
Nuss Sauce mit Kardamom, Kokosmilch und Mandeln mit …

51. Karahi-Sauce 1,2,5,7,G **10,90 €**
Curry und Masala-Soße mit Paprika und Zwiebelstücken mit …

52. Vindaloo (scharf) 1,2,5,7,G **10,90 €**
Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamom, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander und Kurkuma mit …

53. Masala-Sauce 1,2,5,7,G **10,90 €**
Gewürzmischung, Tomaten, rote Zwiebeln und Mandel-Safran-Soße mit …

54. Nilgiri (mittelscharf) 5,1,2,7,G **10,90 €**
Spinat mit grünem Chili, Minze, Koriander mit …

55. Mango Sauce 1,2,5,7,G,E **11,90 €**
Eine leckere Kombination aus Mango-Safran-Cashewnuss-Soße mit …

56. Jalfrezi (mittelscharf) 1,5,2,7,G **10,90 €**
mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße mit …

57. Palak-Sauce 5,2,7,1,G **9,90 €**
Spinatsoße nach berühmter "nordindischer Art" mit …

58. Curry-Sauce 1,7,2,5,A,G **9,90 €**
Typisch indische Currysoße mit …

59. Madras-Sauce (mittelscharf) 1,2,5,7,G **9,90 €**
Scharfe Tomaten-Kokos Sauce mit …

60. Butter-Sauce 1,2,5,A,G **Nicht in Vegan möglilch** **10,90 €**
Milde Butter-Cashew-Tomaten-Sauce mit …

Die Toppings Ihrer Wahl

+ Hähnchen	4,90 €
+ Lamm	6,50 €
+ Fisch	5,90 €
+ Garnelen	6,50 €
+ Sholey (Kichererbsen)	3,50 €
+ Ente	6,90 €
+ Gemüse	3,50 €
+ Paneer (Hausgemachter Käse)	4,90 €
+ Tofu	5,90 €
+ Kofta **Vegan** (Gemüßebälchen)	5,50 €

Thalis

Thalis sind verschiedene Gerichte auf einer Platte
Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf original indischen Platten nach indischer Tradition.

45. Vegetable Thali 1,2,5,A,G
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis
1 Person **20,90 €**
2 Personen **34,90 €**

46. Ananda Spezial Thali 1,2,5,A,G
3 verschiedene Fleischgerichte, auf einem bett aus Gemüse, Raita, Salat, Naan und Basmati-Reis
1 Person **24,90 €**
2 Personen **39,90 €**

Biryani

Gebratener Reis serviert mit Masalasoße

70. Sabzi Biryani 1,5,7,A,G **11,90 €**
mit frischem Gemüse

71. Chicken Biryani 1,5,7,A,G **12,90 €**
mit Hühnerbrust, Mandeln, Nüssen

72. Mutton Biryani 1,7,5,,A,G **14,90 €**
mit Lammfleisch, Mandeln, Nüssen

73. Jheenga Biryani 1,5,7,A,G **15,90 €**
Riesengarnelen, Mandeln, Nüssen

74. Tofu Biryani Vegan 1,7,5,F, **15,50 €**
mit Gemüse, Tofu und Gewürzen

Raita Beilagen

122. Kheere Ka Raita G,5,2, **3,90 €**
Joghurt mit Gurken und Gewürzen

123. Plain Raita G **3,50 €**
einfacher Joghurt mit Gewürzen

124. Spezial Ananda Raita 5,G,2 **4,50 €**
erfrischender Joghurt mit roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Gewürzen - Würzig

Tandorri-Spezialitäten

Köstlichkeiten zubereitet in einem speziellen Lehmofen
zu allen gerichten reichen wir unseren besten Safran-Basmati-Reis und servierer mit Masalasoße

80. Sabzi Tandoori 1,2,5,A,G **14,90 €**
verschiedenes Gemüse mariniert in pikanter Gewürzmischung
anschließend am Spieß gegrillt, auf einem Gemüsebett serviert.

81. Fish Tikka 1,2,5,A,G **15,90 €**
Seelachsfilet mariniert in Pikanter Gewürzmischung
anschließend am Spieß gegrillt, auf einem Gemüsebett serviert .

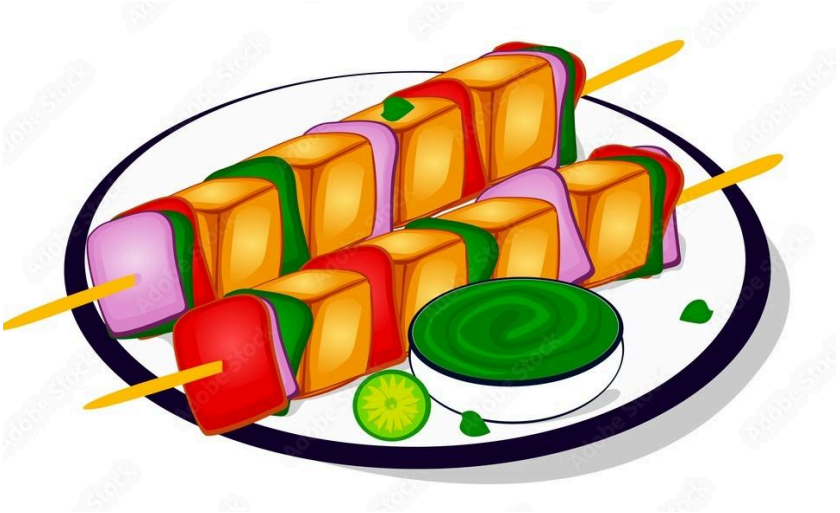
82. Chicken Tikka 1,2,5,A,G **15,90 €**
Hähnchenfleisch mariniert in pikanter Gewürzmischung
anschließend am Spieß gegrillt, auf einem Gemüsebett serviert.

83. Lamm Seekh Kebab 1,2,5,A,G **18,90 €**
Lammhack mit Zwiebeln, mariniert in pikanter Gewürzmischung
anschließend am Spieß gegrillt, auf einem Gemüsebett serviert.

85. Ananda Mix Grillplatte 1,2,5,A,G
verschiedene Fleisch und Gemüsesorten mariniert in pikanter Gewürzmischung
anschließend am Spieß gegrillt, auf einem Gemüsebett serviert.
für 1 Person **19,90 €**
für 2 Personen **31,90 €**

86 Jheenga Grill 1,5,2,A,G **22,90 €**
Garnelen in Joghurt-Gewürzmarinade eingelegt und knusprig Gegrillt, auf einem Gemüsebett serviert.

87 Tandoori Murgh 1,2,5,A,G **14,90 €**
Hähnchenschenkel mariniert in roter Tandoori Gewürzmischung
anschließend am Spieß Gegrillt, auf einem Gemüsebett serviert.



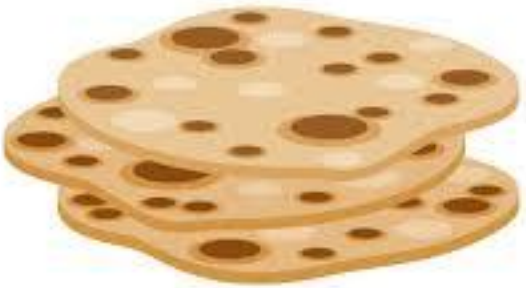
Der Indische Tandoori-Ofen ist ein traditioneller, zylindrischer Lehmofen, der bis zu 480°C erreichen kann und für die Zubereitung von marinierten Speisen wie Fleisch und Fladenbrot (Naan) verwendet wird. Das Gargut wird entweder an Spießen im Ofen hängend gegart, wodurch es von allen Seiten gleichmäßig gart, oder direkt an die heiße Innenwand gedrückt. Die Hitze wird traditionell durch Holz oder Holzkohle erzeugt

Naan Brot

101. Naan A,G **2,90 €**
Weizenmehlbrot

102.Tandoori-Roti A,G **2,90 €**
Vollkorn Fladenbrot

103. Parantha A,G **3,90 €**
Mehrschichtiges Brot mit Butter



104. Vegetable Parantha A,G **3,90 €**
mit Gemüse

105. Paneer-Naan A,G,1,5 **3,90 €**
Hefeteigbrot mit hausgemachtem Käse

106. Garlic-Naan A,G **3,90 €**
Knoblauchbrot aus Weizenmehl

108. Bhatura A,G **3,90 €**
Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl

109. Butter-Naan A,G,2 **3,50 €**
Weizenmehl Brot mit Butter bestrichen

110. Chili-Naan A,G **3,50 €**
Weizenmehl Brot mit frischen Chiliflocken

Dessert

130. Mango-Crème mit Vanilleeis G **4,50 €**
Mango-Creme with Vanilla-Ice-Cream

131. Kulfi G,E,2,3,5 **3,50 €**
Indisches Hausgemachtes Eis, Mango-Pistazie

132. Gulab Jamun G,2,3,5 **3,50 €**
Bällchen aus Milch und Quark in Honig gebacken

133. Kheer G,E,2,3,5 **4,50 €**
Indischer Milchreis aus Basmatireis mit Gewürzen, Nüssen und Kardamom und Rosinen

Indische Vegetarische Gerichte

30 Dal Tarka **12,90€**
Gelbe Linsen in einer kräftigen Currysoße mit Knoblauch, Ingwer und Gewürzen

31 Sholy Bathure **11,90€**
2 Stück Knusprig Gepackenes Brot mit Kichererbsen in einer kräftigen Currysoße

32 Chana Masala **12,90€**
Kichererbsen in einer kräftigen Currysoße mit knoblauch, Ingwer und Gewürzen

33 Alu Gobi **12,90€**
Kartoffeln und frischer Blumenkohl in einer Kräftigen soße aus Kreuzkümmel, Ingwer und Garam Masala

34 Mutter Panner **13,90€**
Erbsen und Hausgemachter Käse in cremigen und würzigen Sauce auf Tomatenbasis

35 Allu Palak **12,90€**
Kartofeln in cremiger Spinat Soße

36 Dal Makhni **13,90€**
nordindische schwarze Linsen in einer cremigen Butter,Sahne soße

37 Bindi Masala **14,50€**
Okraschoten gebraten mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln

38 Sholy Samosa **11,90€**
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse in einer Kichererbsen Soße

39 Mutter Panner Malai **13,90€**
Erbsen und Hausgemachter Käse in Milchsosße

40 Corn Palak **10,90€**
knackiger Mais in Cremiger Spinat Soße

41 Chilly Panner **13,90€**
Hausgemachter Käse in einer mit Paprika und Zwiebeln in Soja-Chilli-Sauce

42 Tofu Chilli **14,50€**
Tofu mit Paprika und Zwiebeln in Soja-Chilli-Sauce