

SUPPEN

- 3 Mulligatawney^{14,G} 4,00 €
Typisch indische Currysuppe mit zartem Hähnchenfleisch
4 Linsensuppe^{14,G} 4,00 €
mit indischen roten Linsen

SALATE

- 10 Gemischter Salat (Klein) 4,50 €
11 Gemischter Salat (Groß) 8,50 €
12 Salat „Atma“^{*} 13,00 €
mit gegrillten Scampi
13 Indian Farmer Salat 11,00 €
14 Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 12,00 €

VORSPEISEN

- 20 Gobi Pakora^{D,G} 4,50 €
Blumenkohl in Kichererbsenteig gebacken
21 Chicken Pakora^{D,G} 4,50 €
Hähnchen in Kichererbsenteig gebacken

REISGERICHTE

- 24 Vegetarisches Biryani (vegan)^{G,H} 13,00 €
Basmatireis mit frischem Gemüse zubereitet,
garniert mit Nüssen und Rosinen
25 Mutton Biryani^G 15,00 €
Basmatireis mit Lammfleisch und frischem Gemüse zubereitet,
garniert mit Nüssen und Rosinen
26 Chicken Biryani^G 14,00 €
Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse,
garniert mit Nüssen und Rosinen

THAI-ENTE

- 27 Thai Ente^{G,H,21} 15,00 €
Kross gebackene Ente mit Kokos und frischem Gemüse
wahlweise mit Mango, Erdnuss oder rotem Curry

NUDELGERICHTE

- 28 Nudeln Saigon^{D,B} 13,50 €
Eiernudeln mit Hühnerfleisch und exotischem Gemüse
29 Nudeln Kambodscha^{D,B} 15,00 €
Eiernudeln mit knusprig gebratener Ente und exotischem Gemüse

GEFLÜGELGERICHTE

- 48 Butter Chicken^{14,G} 12,50 €
Süßahnlige Hühnerbrust in Butter - Tomatensauce
49 Chicken Taissiyana^{14,G,H} 12,50 €
Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse in Erdnuss-Kokossauce
50 Chicken Korma^{14,G,H,M} 12,50 €
Hähnchenfleisch in delikater Sahnesauce mit Rosinen und Nüssen
51 Chicken Mango (süß)^{14,21} 12,00 €
Hühnerbrustfilet mit Mangofruchtfilet in Curry- Sahnesauce
53 Chicken Tikka^{14,G} 14,00 €
Marinierte Hähnchenteile ohne Knochen, gegrillt
55 Chicken Sabzi^{14,G} 12,00 €
Hähnchenfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
56 Chicken Saag (pikant)^{14,G} 12,00 €
Hühnerbrustfilet in indisch gewürztem Spinat

LAMMGERICHTE

- 59 Lamm Balli^{14,G,H} 13,50 €
Lammfleisch in Kokos-Erdnussauce mit verschiedenem Gemüse
60 Mutton Korma^{14,G,H} 13,50 €
Lammfleisch in Sahnesauce mit Rosinen und Nüssen
61 Mutton Tikka Masala^{14,G} 13,50 €
mit Ingwer und Joghurt mariniertes Lammfleisch,
anschließend im Tandoori in Currysauce gegrillt
62 Mutton Tikka^{14,G} 16,00 €
Mariniertes Lammfleisch, gegrillt
64 Mutton Sabzi^{14,G} 12,50 €
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
65 Mutton Saag (pikant)^{14,G} 13,50 €
Lammfleisch in indisch gewürztem Spinat

FISCHGERICHTE

- 71 Prawns Saag (pikant)^{14,E} 14,00 €
Scampis in indisch gewürztem Spinat
72 Fish Tikka^{14,C} 16,00 €
marinierte Fischfiletsücken, gegrillt
74 Fish Sabzi^{14,C} 14,00 €
Fischfilet mit verschiedenem Gemüse in Currysauce
75 Scampi Kokos^{14,E,H} 14,00 €
Scampis in roter Thai Curry- Kokossauce
76 Scampi Tikka^{14,E} 16,00 €
marinierte Scampis, gegrillt

AYURVEDA, VEGETARISCH & VEGAN

- 30 Mung Dal mit Spinat - Vegan^{D,H} 10,50 €
Linsen mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Kokoscreme,
dazu Reis
32 Mixed Subji (vegan)^G 10,50 €
Verschiedenes frisches Gemüse nach indischer Art zubereitet,
dazu Reis
33 Subji Korma^{G,H} 11,00 €
Verschiedenes frisches Gemüse und Obst in delikater
Sahnesauce mit Rosinen und Nüssen, dazu Reis
36 Palak Paneer^{G,14} 11,00 €
Spinat nach indischer Art gewürzt, mit hausgemachtem
Rahmkäse und Reis
37 Panir Butter Masala^{G,14} 11,00 €
mit Ingwer und Joghurt mariniertes Panir im Tandoori gegrillt,
in hausgekochter Currysauce, dazu Reis
39 Soya Sabzi (vegan)^{G,M} 10,00 €
Soyawürfel mit verschiedenem Gemüse in Currysauce, dazu Reis
40 Champignons Curry^{A,D,G,14} 10,00 €
Frische Champignons mit Zwiebeln und Erbsen in Currysauce, dazu Reis
42 Malai Kofte^{A,D,G,H,14} 11,00 €
Bällchen aus Kartoffeln, Rahmkäse, Nüssen und Rosinen
in milder Currysauce
44 Panir Tikka^{D,G} 14,00 €
Marinierter & gegrillter Rahmkäse, dazu Reis

BEILAGEN

- 80 Papadam^{D,H} 1,50 €
knuspriges Fladenbrot aus Bohnenmehl mit Sauce 2,50 €
81 Bhatara^{D,H} 1,50 €
frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Sauce 2,50 €
83 Raita^{D,H,G} 3,50 €
Joghurtsauce mit Salatbeilage
84 Reis 3,00 €
85 Pickles^{11,13,18,21} 2,00 €
scharf eingelegte Früchte
86 Mango Chutney^{11,13,18,21} 2,00 €
87 Pudina Chutney^{11,13,18,21} 2,00 €
Minzsaucen nach indischer Art
88 Tamarind Chutney^{11,13,18,21} 2,00 €
süß-saure Sauce aus Tamarind

DESSERTS

- 90 Gulab Jamun^{21,G} 3,50 €
frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup
94 Eis^{11,13,18,21,G} 3,00 € / 4,50 €
klein oder groß Sahne 1,00 €
95 Mango Creme^{21,G} 3,50 €

GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
120 Cola / Fanta ^{10,11,13,18,21}	2,50 €	3,50 €
121 Schweppes ^{11,13,18,21}	2,50 €	3,50 €
122 Spezi ^{10,11,13,18,21}	2,50 €	3,50 €
123 Sprite ^{11,18,21}	2,50 €	3,50 €
124 Apfelschorle	2,50 €	3,50 €
125 Säfte Mango, Apfel	2,50 €	3,50 €
126 Mango Lassi ^{21,6}	2,50 €	3,50 €
130 Mineralwasser	0,25 l 2,50 €	0,75 l 5,00 €
131 Maisel (alkoholfrei)	0,25 l	0,5 l 4,50 €
132 Clausthaler (alkoholfrei)	3,50 €	

HEIßE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
100 Yogi Tee ¹⁰	2,50 €	3,50 €
101 Ingwer Tee ¹⁰	2,50 €	3,50 €
102 Yasmin Tee ¹⁰	2,50 €	3,50 €
103 Grüner Tee ¹⁰	2,50 €	3,50 €
104 Früchtetee ¹⁰	2,50 €	3,50 €
105 Schwarzer Tee ¹⁰	2,50 €	3,50 €
106 Ayurveda Tees (Kapha / Pitta / Vatta) ¹⁰		3,50 €
107 Tasse Kaffee ¹⁰		2,50 €
108 Espresso ¹⁰		1,80 €
109 Milchkaffee ^{10,6}		3,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	0,3 l	0,5 l
133 Maisels Kristall ¹		4,50 €
Maisels Dunkel ¹		4,50 €
Maisels Original ¹		4,50 €
134 Berliner ¹	3,50 €	4,50 €
135 Jogi Bier ¹	3,50 €	3,50 €
Clausthaler ¹	0,2 l 4,00 €	0,25 l 5,50 €
136 Wein (trocken) ^{1,2,2}		0,7 l 16,00 €
137 Wein, rot / weiß (indisch) ^{1,2,2}		2 cl 4 cl
138 Likör Mango ^{1,13,21}	2,80 €	4,00 €
139 Rum ¹	3,00 €	4,90 €
140 Whisky ¹	3,00 €	5,50 €

Inhaltsstoffe und Allergene:

B: enthält Ei; C: enthält Fisch; D: enthält Gluten; E: enthält Krebstiere;
 G: enthält Milch (Laktose); H: enthält Schalenfrüchte / Nüsse; M: enthält Soja;
 1: alkoholfreier; 10: koffeinhaltig; 11: mit Antioxidationsmittel;
 13: mit Farbstoff; 14: mit Geschmacksverstärker; 18: mit Säuerungsmittel;
 21: mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n); 22: enthält Sulfite



ATMA

~ INDISCHE KÜCHE ~

Essen für Körper, Food for
 Geist & Seele spirit & health