



Amar Restaurant

Indische Spezialitäten

Ab einem Bestellwert von 40,- €
zur Abholung
gibt es eine Überraschung
gratis dazu!

Unsere Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch bis Freitag
11:00 - 14:30 Uhr und 17:00 - 21:30 Uhr
Dienstags 17:00 - 21:00 Uhr
Samstag und Sonntag, Feiertags
16:00 - 21:30 Uhr



Münchner Straße 6

85625 Glonn

Inhaber: Amar Chand

Tel.: 0 80 93 / 90 54 74



**Bestellungen auch über
0176-41 89 21 90**



Salat und Vorspeisen

65	Gemischter Salat	4,50 €
66	Großer gemischter Salat	6,50 €
67	Salat Thunfisch ⁽⁶⁾ mit Zwiebeln und Oliven	9,50 €
68	Griechischer Bauernsalat ^(6,G) mit Schafskäse, Oliven und Peperoni	9,80 €
69	Großer gemischter Salat mit Hühnerfleisch	9,80 €
70	Großer gemischter Salat ^(B) mit Shrimps	6,50 €
3	Samosa ^(A) 2 Stück Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen	5,50 €
1	Frühlingsrollen (8 Stück) ^(A)	6,00 €
11	Vegetables Pakoras verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehl paniert und anschließend frittiert	5,50 €
12	Chicken Pakoras zartes Hühnerfleisch in Kichererbsenmehl paniert und anschließend frittiert	6,50 €
14	Pappar 2 Stück hauchdünne, orientalisch gewürzte Linsenmehlfladen	3,00 €

Suppe

- | | | |
|----|--|--------|
| 14 | Dal Suppe ^(A)
Kräftige Linsensuppe nach „indischer Art“ | 4,90 € |
| 15 | Sabzi Suppe ^(A, I)
Suppe mit frischem Gartengemüse | 4,90 € |
| 16 | Chicken Suppe ^(A)
mit Hühnchenfleisch | 4,90 € |

Fleischlose Gerichte

- | | | |
|------|--|---------|
| 122. | Baingan Bhurta
Auberginen erst im Tonofen gegrillt und anschließend gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, grünen Pfeffer, Ingwer und Koriander | 10,90 € |
| 17. | Chana Masala
getrocknete Kichererbsen gekocht mit Gewürzen | 9,90 € |
| 18. | Palak Paneer ^(G)
hausgemachter indischer Käse mit Spinat und Gewürzen | 10,90 € |
| 19. | Shahi Paneer ^(G, H)
indischer Käse mit Mandeln, Cashewnüssen und Tomatensahnesauce | 10,90 € |
| 20. | Karahi Paneer ^(G, H)
gebratener indischer Käse in Currysauce in der Pfanne serviert | 10,90 € |
| 21. | Asia Paneer ^(G, H)
indische Käsespezialität | 10,90 € |
| 22. | Alu Gobhi
Blumenkohl, Kartoffeln und gewürfelten Tomaten und Zwiebeln | 10,90 € |

Reisspezialitäten

mit Basmatireis aus Nordindien

- | | | |
|-----|--|---------|
| 23. | Vegetable Biryani mit frischem gemischtem Gemüse | 11,50 € |
| 24. | Mutton Biryani Lammfleisch mit Mandeln u. Rosinen | 13,50 € |
| 25. | Chicken Biryani Hühnerfleisch mit Mandeln u. Rosinen | 12,50 € |
| 26. | Jheenga Biryani Riesengarnelen mit Mandeln u. Rosinen | 15,90 € |

Aus unserem Spezial Tonofen „Tandoor“

200	Tandoori Roti ^(A) Fladenbrot aus Roggenmehl	2,50 €
201	Naan ^(A) weißes Fladenbrot	2,50 €
201B	Naan ^(A) mit Butter	2,80 €
201K	Naan ^(A) mit Knoblauch	2,80 €
201I	Naan ^(A) mit Ingwer	2,80 €
203	Kulcha ^(A) Fladenbrot gefüllt nach ihrem Geschmack mit Käse und Zwiebeln oder Kartoffeln	4,90 €

Aus unserem Spezial Tonofen „Tandoor“

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

210	Tandoori Chicken ^(A, G) Hähnchenschenkel in einer Mischung von Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen für 6 Stunden eingelegt, anschließend im Tonofen gegrillt	13,90 €
213	Chicken Tikka ^(A, G) Hähnchenfleisch 6 Stunden in Joghurt, Safran und anderen indischen Gewürzen eingelegt, anschließend im Tonofen gegrillt	13,90 €
216	Chicken Haryali ^(A, G) Hähnchenfleisch eingelegt in Minze und Joghurt, im Tonofen gegrillt	13,90 €
217	Lamm Boti Kebab ^(A, G) zartes Lammfleisch für 6 Stunden in Joghurt, Papaya und anderen Gewürzen eingelegt, anschließend im Tonofen gegrillt	16,90 €
219	Chicken Tikka Ashari ^(A) zartes Hähnchenfleisch für 6 Stunden in Joghurt und Mix Pickle eingelegt anschließend im Tonofen gegrillt.	15,90 €
220	Tangri Jafrani ^(G) Hähnchenkeule in Joghurt Safran und indischen Gewürzen eingelegt und anschließend im Tonofen gegrillt.	10,90 €
220	Tangri Jafrani ^(G) Hähnchenkeule in Joghurt Safran und indischen Gewürzen eingelegt und anschließend im indischen „Tonofen“ gegrillt	10,90 €

Enten Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 136 | Mango Ente ^(H)
zartes Entenbrust zubereitet mit frischer Mango-Safran-Cashewkernesauc | 13,50 € |
| 137 | Ente Masala
zartes Entenbrust nach Typisch indischen Rezept in Masalasauc | 13,50 € |
| 138 | Ente Jalfrezi
zartes Entenbrust gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Ingwer, und anderen verschieden Gewürzen | 13,50 € |
| 232 | Ente Korma ^(H)
Entenfleisch zubereitet mit Gewürzen und Cashewkernesauc nach einem Rezept der Moghulküche, mild | 13,90 € |
| 233 | Ente Palak
Entenfleisch mit Spinat und indischen Gewürzen | 13,90 € |
| 234 | Ente Vindaloo aus Südindien ^(G)
Entenfleisch gekocht mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Joghurt und scharfen Gewürzen | 14,90 € |
| 235 | Ente Rogan Josh Kashmiri ^(G)
Spezielles Rezept aus Kaschmir, Entenfleisch gekocht mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Joghurt und milden Gewürzen | 14,90 € |
| 236 | Ente Khumb ^(H)
Entenfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Safransoße | 14,90 € |

Lamm Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 37 | Lamm Curry
gebratenes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in Currysauce | 13,00 € |
| 38 | Lamm Jalfrezi
Lammfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, schwarzem Pfeffer, Ingwer, frischem Koriander und anderen verschiedenen Gewürzen | 13,50 € |
| 39 | Palak Ghosht
gebratenes Lammfleisch mit Rahmspinat und indischen Gewürzen | 13,50 € |
| 40 | Mutton Khumb Wala ^(H)
zartes Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch, Ingwer in Mandel-Safransauce | 13,50 € |
| 41 | Lamm Boti Masala
zartes Lammfleisch in Masalasauc | 13,50 € |
| 42 | Lamm Mango ^(H)
zartes Lammfleisch zubereitet mit frischer Mango-Safran-Cashewkernesauc | 13,50 € |
| 229 | Kahari Ghost
gebratenes Lammfleisch in Currysauce, Paprika, Zwiebelstücke und Joghurt in der Pfanne serviert. | 14,90 € |
| 234 | Lamm Vindaloo aus Südindien ^(G)
Lammfleischstücke gekocht mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Joghurt und scharfen Gewürzen | 13,90 € |

Chicken Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 27 | Chicken Curry | 11,50 € |
| | Curry Huhn nach einem „nordindischen Rezept“ mit verschiedenen Gewürzen | |
| 28 | Chicken Jalfrezi | 12,50 € |
| | Hühnerfleisch gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Pfeffer, Ingwer, frischem Koriander und anderen verschieden Gewürzen | |
| 29 | Chicken Palak | 12,50 € |
| | zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern in orientalischer Kräutersauce, Kokosmilch, grünem Chili, Spinat und Minze | |
| 30 | Butter Chicken ^(G) | 12,50 € |
| | Huhn gebraten in Tomatensauce, Sahne und Butter | |
| 31 | Chili Chicken | 13,90 € |
| | zartes Hühnerfleisch nach traditioneller „nordindischer Art“- scharf | |
| 32 | Mango Chicken ^(H) | 13,50 € |
| | Hühnerfleisch zubereitet mit frischer Mango-Safran-Cashewkernesauc
fein gewürzt | |
| 33 | Chana Chicken ^(H) | 13,50 € |
| | Hühnerfleisch in Kichererbsen-Curry-Masala-Sauce | |
| 34 | Chicken Korma ^(H) | 12,50 € |
| | Hühnerfleisch in Kokosmilch-Sahne-Sauce | |
| 35 | Chicken Sabzi | 12,50 € |
| | Hühnerfleisch mit verschiedenem frischen Gemüse | |
| 246 | Balti Chicken | 12,90 € |
| | gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse und Gewürzen | |
| 249 | Chicken Vindaloo aus Südindien | 12,90 € |
| | Hühnerfleischstücke gekocht mit gehackten Zwiebeln, Ingwer, Kartoffeln und scharfen Gewürzen | |

Fisch Spezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 43 | Fish Masala ^(D) | 14,90 € |
| | Seelachs mit Tomaten, Zwiebeln in Masalasauc nach ostindischer Art | |
| 44 | Fish Curry ^(D) | 14,90 € |
| | Seelachs in Currysauce mit feinen Gewürzen | |
| 45 | Masil Palak ^(D) | 14,90 € |
| | Seelachs mit Spinat auf berühmter nordindischer Art | |
| 46 | Jheenga Masala ^(D) | 16,90 € |
| | Riesengarnelen in kräftiger Masalasauc | |
| 47 | Prawn Curry ^(D) | 16,90 € |
| | Riesengarnelen in Curry gekocht nach einem Rezept aus Goa, mild | |

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
Auf Wunsch auch scharf oder extra-scharf.

Mittagskarte

Von Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 (außer an Feiertagen)

A M1	Baingain Bhurta	9,90€
	Aubergine erst in Tonofen gegrillt und anschließend gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Pfeffer und Koriander	
A M2	Dam Alu Kaschmiri ^(G)	9,90€
	Kartoffeln, gefüllt mit indischem Käse und frischem Obst in Tomatensauce	
A M3	Karahi Paneer ^(G)	9,90€
	hausgemachter indischer Käse in kräftiger Tomatensauce	
A M4	Kumbi Matter	9,50€
	Champignons, Erbsen, Ingwer, Tomaten und Koriander mit Gewürzen gekocht	
A M5	Chicken Lababdar ^(C)	10,90€
	zartes Hähnchenbrustfilet, zubereitet in einer kräftigen Tomaten-Eier-Sauce	
A M6	Chicken Do Piaja	10,90€
	Hühnerbrustfilet angebraten mit Zwiebeln, Tomaten und frischem Koriander	
A M7	Chicken Tikka Ashari ^(G)	10,90€
	Hähnchenbrustfilet für 6std. eingelegt in Joghurt und mix Pickle, anschließend im Tonofen gegrillt	
A M8	Mango Chicken ^(H)	10,50€
	in Safran Mango Cashewkern-Sauce	
A M9	Lamm Jalfrezi	10,90€
	Lammfleisch gebraten in Zwiebeln, Tomaten, Pfeffer, Ingwer, frischem Koriander und anderen verschiedenen Gewürzen	
A M10	Lamm Palak	10,90€
	zartes Lammfleisch mit Spinat und indischen Gewürzen	
A M11	Fish Masala ^(D)	10,90€
	Seelachs mit Spezialgewürzen	
A M12	Prawn Curry	14,90€
	große Garnelen in Curry gekocht nach einem Rezept aus Goa, mild	
A M13	Green Mung	8,95€
	grüne Linsen mit Palak/Spinat in kräftiger Curry-Sauce	
A M14	Malkhai Marshar	8,95€
	rote Linsen gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Koriander in Gram Masala-Sauce	
A M15	Rajma Curry	8,95€
	Kidney Bohnen in Königssauce zusammen mit Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen	
A M16	Aloo Gajhar	8,95€
	Karotten und Kartoffeln in Karahi-Sauce zusammen mit Ingwer, Zwiebeln, Pfeffer, Koriander und verschieden indischen Gewürzen	
A M17	Lamm Karahi	10,95€
	zartes Lammfleisch gewürzt mit verschieden Gewürzen und Koriander, Ingwer und Zwiebeln in kräftiger Karahi-Sauce	
A M18	Chilli Paneer ^(G)	10,95€
	hausgemachter indischer Käse in traditioneller indischer Chili Sauce	
A M19	Aloo Khumb Wala ^(G)	9,95€
	Kartoffeln in Sahne-Sauce mit Champignons, Ananas und Cashewnüssen	

Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
Auf Wunsch auch scharf oder extra-scharf oder vegan.

Mittagskarte

Von Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 (außer an Feiertagen)

C M1	Paneer Butter Masala ^(G) hausgemachter indischer Käse angebraten mit Zwiebeln und frischen Tomaten und Masala-Sauce	9,50€
C M2	Mattar Paneer ^(G) hausgemachter indischer Käse mit Erbsen in pikanter Ingwer-Sauce	9,90€
C M3	Palak Kofta ^(G,H) Käseballchen gefüllt mit Cashewkernen gekocht in Spinat	10,50€
C M4	Tangri Jafrani ^(G) Hähnchenkeule in Joghurt Safran und indischen Gewürzen eingelegt und anschließend im indischen „Tonofen“ gegrillt	10,90€
C M5	Cocos Chicken ^(H) Hühnerfleisch in Cocos-Mandel-Sauce mit indischen Gewürzen	9,90€
C M6	Chicken Sabzi zartes Hähnchenfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse	9,90€
C M7	Lamm Neel Giri zartes Lammfleisch angebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Spinat-Minze-Sauce	10,90€
C M8	Lamm Curry Lammfleisch nach einem „nordindischen“ Rezept mit verschiedenen Gewürzen	10,90€
C M9	Masil Palak ^(D) Lachsfilet mit Spinat auf berühmte nordindische Art	12,50€
C M10	Mushroom Jeenga ^(H,N) Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Madel-Safran-Sauce	14,90€
C M11	Green Mung grüne Linsen mit Palak in kräftiger Curry-Sauce	8,95€
C M12	Malkhai Marshar rote Linsen gekocht mit Zwiebeln, Ingwer, Pfeffer und Koriander in Gram Masala-Sauce	8,95€
C M13	Rajma Curry Kidney Bohnen in Königssauce mit Kartoffeln, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen	8,95€
C M14	Aloo Gajhar Karotten und Kartoffeln in Karahi-Sauce mit verschiedenen indischen Gewürzen	8,95€
C M15	Lamm Karahi zartes Lammfleisch gewürzt mit indischen Gewürzen und Koriander und Zwiebeln in Karahi-Sauce	10,95€
C M16	Chilli Paneer ^(G) hausgemachter indischer Käse in traditioneller indischer Chili Sauce	10,95€
C M17	Aloo Khumb Wala ^(G,H) Kartoffeln in Sahne-Sauce mit Champignons, Ananas und Cashewnüssen	9,95€
C M18	Nurti Aloo Kartoffeln mit Nutri gekocht mit Gewürzen, Ingwer, Zwiebeln und Koriander	9,95€

**Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert.
Auf Wunsch auch scharf oder extra-scharf oder vegan.**

Beilagen

201	Naan ^(A) weißes Fladenbrot	2,50 €
201B	Butter Naan ^(A,G) weißes Fladenbrot mit Butter	2,80 €
201K	Knoblauch Naan ^(A,G) weißes Fladenbrot Knoblauchr	2,80 €
201I	Ingwer Naan ^(A,G) weißes Fladenbrot mit Ingwer	2,80 €
48	Kheere Ka Raita ^(G) frischer Jughurt mit Gurken	2,80 €

Nachspeisen

180	Keer ^(G) Milchreis auf indischer Art mit Rosinen und Kokos	4,50 €
181	Mangocreme	4,50 €
182	Galub Jamun ^(G) Bällchen aus Milch und Quark in Honig	4,50 €

Kaffee

	Kaffee ⁽⁹⁾	2,30 €
	Espresso ⁽⁹⁾	2,20 €
	Espresso Doppio ⁽⁹⁾	2,80 €
	Cappuccino ^(G,9)	2,60 €
	Latte Macchiato ^(G,9)	2,80 €
	Tasse Tee ⁽⁹⁾ (Schwarz, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grüner Tee)	2,50 €
	Tasse Masala Chai ^(G,9)	3,50 €

Getränkekarte

Biere

301	Helles Vollbier	0,5l	3,50 €
302	Weißbier	0,5l	3,50 €
303	Alkoholfreies Bier	0,5l	3,50 €
304	Alkoholfreies Weißbier	0,5l	3,50 €
305	Pils	0,33l	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

310	Coca-Cola (1,3,9)	0,25l	2,50 €
311	Coca-Cola light (1,3,9)	0,5l	2,90 €
312	Spezi (1,3,9)	0,5l	2,90 €
313	Zitronenlimonade (11)	0,5l	2,70 €
314	Orangenlimonade (11)	0,5l	2,90 €
315	Adelholzener Classic Mineralwasser	0,25l	2,20 €
316	Adelholzener Classic Mineralwasser	0,5l	2,70 €
317	Adelholzener Still Mineralwasser	0,5l	2,70 €



Säfte

330	Apfelsaft	0,2l	2,50 €
331	Orangensaft	0,2l	2,50 €
332	Johannisbeernektar	0,2l	2,50 €
333	Apfelschorle klar	0,5l	2,90 €
334	Mango Lassi Saft	0,2l	2,70 €
334	Lassi süß oder sauer	0,2l	2,50 €
335	Mangosaft	0,25l	2,70 €
336	Lycheesaft	0,25l	2,70 €
337	Guavasaft	0,25l	2,70 €
338	Mango Schorle	0,5l	2,90 €
338	Lychee Schorle	0,5l	2,90 €
338	Guava Schorle	0,5l	2,90 €

Weine

		Achtel 0,125 l	Viertel 0,25 l	Flasche 0,75 l
351	Chardonnay trocken, zartes Bouquet	2,50 €	4,50 €	14,50 €
353	Indischer Wein halbtrocken	2,50 €	5,90 €	16,50 €
361	Merlot trocken, harmonisch, stimulierend	2,50 €	3,90 €	14,50 €
355	Weißweinschorle weiß oder rot	0,5l		5,50 €



Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage auch bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind und uns bekannt sind

Kennzeichnungspflichtige Allergene: in Speisen und Getränken:

- A) Glutenhaltig
- B) Kerbstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milchzeugnisse
- H) Schalenobst (Nüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Inhaltsstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalalinquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) mit Nitritpökelsalz