



**APNE 3**

TASTE OF INDIA

# Herzlich willkommen

im neuen Restaurant Apne 3, das sie mit nordindischen Gerichten aus dem Herzen Indiens verwöhnen möchte.

Wir bieten ihnen Platz für 120 Personen in unseren Inneräumen und für 80 Personen auf unserer großen Sommerterrasse.

Ab 30 Personen bieten wir ihnen ein Catering an. Egal ob Konfirmation, Taufe, Geburtstage und Betriebsfeiern.

Wir bieten ihnen für alles indische Köstlichkeiten.

Ihr Team vom Apne 3

*Unsere Öffnungszeiten und Anschrift*

Die, Mi, Do : 14:00 bis 21:30 Uhr

Fr, Sa : 14:00 bis ? Uhr

So : 13:00 bis 21:30 Uhr

Mo : Ruhetag

14641 Paulinenaue

Bahnhofstr. 20

Tel: 0172 780 83 72

[www.restaurant-apne3.de](http://www.restaurant-apne3.de)

# Apne

## Suppen

- 01 Madras Rasam** <sup>A,F,4</sup> 4,50  
Rote Linsensuppe nach Köstlicher Süd-ind. Art  
*Red lentil Soup made in an exquisite south indian style*
- 02 Vegetarische** <sup>A,F</sup> 4,80  
Gemischte Gemüsesuppe, leicht gewürzt  
*Mixed vegetable soup, slightly spiced*
- 03 Tomatensuppe** <sup>A,F,4</sup> 4,90  
Tomatensuppe aus Frischen Tomaten, Garniert mit Sahne  
*Tomato soup, made from fresh tomatoes and gamished with cream*
- 04 Mulligatawney-suppe** <sup>A,F,4</sup> 5,50  
Typisch indische Curry-suppe mit Hühnerfleisch (eine leicht garnierte Hühnersuppe)  
*Typicly Indian Curry-Soup with chicken (mildly gamished chicken soup)*
- 05 Garam Shorba** <sup>A,F,4</sup> 5,80  
Sauer-Scharf-Suppe mit gegrilltem Lammfleisch oder frischem Gemüse nach ihrer Wahl  
*Hot and sour soup with grilled lamb or fresh vegetables*
- 06 Champignon-Cremesuppe** <sup>A,F</sup> 5,20  
Eine Leckere Suppe aus frischen Champignons, indischen Kräutern, garniert mit Sahne  
*Tasty soup made from fresh mushroom, indin herbs, gamished with cream*

## Salate

- 10 Hara Bhara Salat** 5,90  
Grüner Salat mit Gurken, Tomaten & Karotten  
*Green Salad with Cucumber, Tomatoes & carrots*
- 11 Chicken Chat Salat** 7,50  
Feiner Salat mit gegrilltem Hühnchen und Kohlstreifen  
*Fine salad with grilled chicken and cabbage stripes*
- 12 Apne Salat** <sup>H,N</sup> 10,90  
Grüner Salat mit Großgarnelen gebraten mit Schale  
*Green salad with king prawns fried with peel*



## Side Order

- 13 Bhatura** <sup>A,F</sup> 1,90  
Frittiertes Brot aus feinem Weizenmehl  
*Fried bread with fine wheat flour*
- 18 Naan** <sup>A,F</sup> 2,90  
Fladenbrot aus im Tandoor knusprig gebacken  
*Crisp wheat flour naan bread, baked in tandoor*
- 19 Cheese Naan** <sup>A,F</sup> 3,90  
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit geriebenem Rahmkäse, im Tandoor gebacken  
*Wheat flour naan bread stuffed with grated cream cheese, baked in Tandoor*
- 20 Garlic Naan** <sup>A,F</sup> 3,20  
Fladenbrot aus Weizenmehl, mit einer indischen Knoblauchpaste im Tandoor gebacken  
*Wheat flour naan bread stuffed with indian garlic paste, baked in tandoor*
- 21 Roti Fladenbrot aus Vollkornmehl** <sup>A</sup> 3,20  
im Tandoor knusprig gebacken  
*Crisp wheat flour bread, backed in tandoor*
- 25 Raita** <sup>F</sup> 3,40  
Joghurt mit Kartoffeln, frischer Minze, Tomaten und Gurken, garniert mit gebratenem Kreuzkümmel  
*Yoghurt with potatoes, fresh mint leaves, tomatoes and cucumber, gamished with roasted caraway*
- 26 Mixed Pickles** 2,90  
Eingelegtes scharfes, indisches Gemüse  
*Pickled indian vegetabels*
- 27 Mango Chutney** 2,90  
Eingelegtes Mangofrüchte in einer süß-sauren Sauce  
*Pickled mango in sweet and sour sauce*
- 28 Papadam** 1,00  
2 Stück mit diversen Saucen  
*2 Pieces with various sauces*



## Pakorras

- Die Pakoras Werden in Kichererbsenmehlteig gewendet und frittiert und werden mit frischem Salat und verschiedenen Dips serviert.  
*The Pakoras are dipped in chickpeas flour and fried, it is served with fresh salad and different sauces.*
- 30 Samosas** 4,90  
Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, grünen Erbsen und Mandeln (pikant)  
*Two samosas, stuffed with potatoes, green peas and almonds (spicy)*

# Apne

<b>31 Gobi Pakora</b> Blumenkohl Cauliflower		4,50
<b>32 Onion Bhaji</b> Zwiebelstreifen Onion stripes	4,50	
<b>35 Chicken Pakora</b> Paniertes Hühnerfilet Crumbed chicken filet	5,90	
<b>36 Scampi Pakora</b> <sup>B</sup> Gewürzte Großgarnelen Spiced Prawns	7,90	
<b>37 Paneer Pakora</b> <sup>F</sup> Hausgemachter frischer Rahmkäse Home made fresh cream cheese	5,90	
<b>38 Aloo Pakora</b> Marinierte Kartoffeln Marinated potatoes	4,50	
<b>40 Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen</b> eine Zusammenstellung der oben genannten verschiedenen vegetarischen Vorspeisen Combination of all above mentioned vegetarian Starters		12,50



## Vegetarian

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.  
All the dishes are served with basmati rice, fresh salad and three delicious sauces.

<b>45 Dal Makhni</b> <sup>F</sup> Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten Various lentils cooked in butter with onions, ginger and tomatoes		8,90
<b>46 Sabji</b> <sup>F</sup> Verschiedene frische Gemüsesorten mit Rahmkäse in Currysauce Various fresh vegetables with cream cheese in Curry sauce		9,50
<b>48 Aloo Ghobi</b> Frischer Blumenkohl und Kartoffeln mit Ingwer, Knoblauch und Tomaten, nach spezieller nordindischer Art gegart Fresh Cauliflower and Potatoes with ginger, garlic, tomatoes, cooked in a special north-indian style		9,90
<b>49 Palak Paneer</b> <sup>F</sup> Hausgemachter frischer Rahmkäse mit Spinat in verschiedenen Gewürzen gebraten Home made fresh cream cheese with spinach, cooked with various spices		9,90
<b>51 Pindi Chana</b> <sup>F</sup> Kichererbsen mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch & Rahmkäse in speziellen Gewürzen Chickpeas with fresh tomatoes and special spices		9,80
<b>52 Mutter Paneer</b> <sup>F</sup> Hausgemachter frischer Rahmkäse mit grünen Erbsen in spezieller milder Sauce Home Made fresh Cream Cheese with green peas in special mild sauce		10,90
<b>53 Khumbi Paneer Masala</b> <sup>F,H</sup> Frische Champignons mit hausgemachtem Rahmkäse, grünen Erbsen, Rosinen, Mandeln und Cashew-Nüssen in Sahnesauce Fresh mushroom with home made cream cheese, green peas, raisin, almonds and cashew nuts in cream sauce		10,50
<b>54 Shahi Paneer</b> <sup>F,H</sup> Hausgemachter Rahmkäse mit Cashew-Nüssen und Rosinen in Butter-Tomaten-Sahnesauce Home made cream cheese with cashew nuts and raisins in butter-tomato-cream sauce		11,90
<b>56 Malai Kofta</b> <sup>F,H,6</sup> Röllchen aus Kartoffeln, Rahmkäse und verschiedenen Gemüsesorten mit Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen in spezieller Käse-Sahnesauce gekocht Balls of potatoes, cream cheese and mixed vegetables with almonds, raisin and cashew nuts, cooked in a special cream sauce		11,90
<b>57 Paneer Jhalfrezi (mittelscharf)</b> <sup>F</sup> Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten Home made fresh cream cheese in spicy Curry sauce with baked cauliflower, capsicum, ginger, garlic and fresh tomatoes		11,90
<b>58 Karahi Paneer</b> <sup>F</sup> Indischer Rahmkäse mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel und Tomaten Indian cream cheese with onions, capsicum, ginger, garlic, cumin and tomatoes		11,90
<b>61 Paneer Mango</b> <sup>F</sup> Indischer Rahmkäse mit Mangosauce Indian cream Cheese with Mango Sauce	11,20	
<b>62 Paneer Madras (scharf)</b> Indischer Rahmkäse mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art Indian cream cheese with grated coconut in an exquisite mixture of spices, cooked in an exquisite south indian style (spicy)	11,50	





## Reisgericht-Biryanis

Alle Biryani-Gerichte werden mit frischem Salat und Curry-Sauce serviert

All the Biryani-dishes are served with fresh salad and delicious curry-sauces

**70 Veg. Biryani** <sup>FH</sup> 11,50

Gedämpfter Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen, Rosinen und ausgewogenen Gewürzen

Steamed basmati rice with fresh vegetables, nuts, raisins and fine spices

**71 Chicken Biryani** <sup>H</sup> 12,90

Zarte Hühnerfiletstücke zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Rosinen, Nüssen und Mandeln in einer speziellen Biryani-Gewürzmischung

Soft chicken filet cooked with steamed basmati rice, onion, capsicum, raisins, nuts and almonds in a special mixture of Biryani-spices

**72 Mutton Biryani** <sup>H</sup> 14,90

Zarte Lammfleischstücke gedünstet mit Basmatireis und frischem Gemüse, garniert mit Nüssen und Rosinen

Soft lamb filet steamed with basmati rice and fresh vegetables, garnished with nuts and raisins

**73 Apne Biryani** 15,90

Zarte Lamm- und Hühnerfleischstücke mit gedämpftem Basmatireis, Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Rosinen & Mandeln in einer speziellen ausgewogenen Biryani-Gewürzmischung

Soft lamb and chicken filet with steamed basmati rice, vegetables, onions, capsicum, raisins and almonds in a special mixture of Biryani-spices

**74 Scampi Biryani** <sup>H</sup> 16,90

Gebratene Großgarnelen gedünstet mit Basmatireis, Gemüse und orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen

Baked king prawns with steamed basmati rice, vegetables, nuts and raisins

## Hähnchengerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

All the dishes are served with basmati rice, fresh salad and three delicious sauces.

**80 Chicken Curry** 9,90

Hühnerfilet in Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet

Chicken filet in curry sauce, indian style

**81 Chicken Sabji** 11,20

Hühnerfilet mit frischem Gemüse in einer speziellen milden Sauce

Chicken filet with fresh vegetables in a special mild sauce

**82 Chicken Jakhni** <sup>H</sup> 11,40

Hühnerfleisch, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste, gegrillt mit Mandeln in einer Joghurt-Tomaten-Sahnesauce

Chicken marinated for 12 hours in ginger-garlic paste, grilled with almond in yogurt tomato cream sauce

**84 Butter Chicken** 11,90

Saftige Tandoori Hühnerstücke gegrillt mit leckeren Gewürzen in einer Butter-Tomaten-Sahnesauce

Juicy tandoori chicken pieces, grilled with tasty spices in a butter-tomato-cream sauce

**85 Chicken "Saagwala"** 11,20

Hühnerfilet in Spinat mit frischem Ingwer und Knoblauch nach köstlicher Indischer Art

Chicken filet in spinach with fresh ginger and garlic, cooked in an exquisite indian art

**86 Chicken Korma** <sup>FH</sup> 12,50

Hühnerfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen & Cashew-Nüssen

Chicken filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts

**88 Chicken Madras (scharf)** <sup>F</sup> 11,60

Hühnerfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

Chicken filet with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south-indian style

**89 Chicken Vindaloo (scharf)** <sup>F,7</sup> 11,50

Hühnerfilet mit Kartoffeln, Ingwer und frischen Tomaten, nach einer speziellen südindischen Art

Chicken filet with potatoes, ginger, capsicum and fresh tomatoes, cooked in special South-indian style

**90 Chicken Jhalrezi (mittelscharf)** 11,90

Hühnerfilet mit Frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art

Chicken filet with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in north-indian style

**91 Chicken Mango** 12,80

Hühnerfilet in Mangosauce

Chicken filet in mango sauce

**92 Chicken Tikka Masala** <sup>F</sup> 13,50

Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf

Chicken filet, marinated in special yoghurt-cream sauce, grilled with tomatoes, capsicum, onions and ginger, in a fine mixture of spices, mildly spicy



## Lammgerichte

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

All the dishes are served with basmati rice, fresh salad and three delicious sauces.

**100 Lamm Curry** 11,90

Lammfleisch in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art zubereitet  
Lamb meat cooked in an exquisite indian style in curry sauce

**101 Lamm Sabji** 12,90

zarte Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in speziellen indischen Gewürzen gegart

Lamb Meat cooked with various vegetables in special indian spices

**102 Lamm Jakhni** <sup>FH</sup> 12,90

Eingelegte Lammfleischstücke in einer Joghurtsauce mit Mandeln, Paprika nach einer speziellen indischen Art zubereitet

Marinated lamb meat in Yoghurt sauce with Paprika Almonds, cooked in a special indian style

**103 Rogen Josh** 12,90

Lammfleischstücke in einer wohlausgewogenen würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Paprika in einer roten Currysauce

Lamb Meat in a concerted spicy mixture of onions, garlic, ginger and paprika in red curry sauce

**104 Lamm Kadai (mittelscharf)** 13,50

Eingelegte Lammfleischstücke gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer und Gewürzen

Marinated lamb meat roasted with garlic, onions, capsicum, fresh ginger and spices

**105 Lamm "Saagwala"** 12,80

Lammfleisch in Spinat mit Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch

Lamb meat in spinach with onions, fresh ginger and garlic

**106 Lamm Korma** <sup>FH</sup> 14,50

Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sahnessauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen

Soft lamb meat in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts

**108 Lamm Madras (scharf)** <sup>F</sup> 12,90

Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

Lamb meat with ananas, capsicum, fresh ginger garlic and exotic spices

**109 Lamm Vindalu (scharf)** <sup>F,7</sup> 12,90

Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Currysauce nach südindischer Art gegart

Lamb meat with potatoes in a zesty curry sauce, Cooked in south indian style

**110 Lamm Jhalfrezi (mittelscharf)** 12,90

Lammfleischstücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und gebackenem Blumenkohl, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art

Lamb meat with fresh tomatoes, onions, capsicum, ginger and baked cauliflower, spiced in a special north indian style

**111 Lamm Tikka Masala** <sup>FH</sup> 12,90

Lammfleischstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf

Lamb meat, marinated in special yoghurtcream sauce, grilled with tomatoes, capsicum, onions and ginger, in a fine mixture of spices, mildly spicy



## Tandoori-Grillspezialitäten

Aus original indischem Lehmofen. Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei schmackhaften Saucen serviert.

From authentic indian clay oven. All dishes are served with basmati rice, salad and three tasty sauces.

**115 Tandoori Chicken** 14,90

gegrilltes Hähnchen mit Knochen, mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen

Grilled chicken with bones, marinated in exotic spices

**116 Chicken Tikka** 15,90

Hühnerfiletstücke mariniert in einer exotischen Mischung aus verschiedenen Gewürzen

Marinated chicken breast filet in exotic spices

**117 Paneer Tikka Masala** <sup>F</sup> 15,50

Rahmkäse, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in ausgewogener Gewürzmischung, leicht scharf

cream cheese, marinated in special yoghurtcream sauce grilled with tomatoes, capsicum, onions and ginger, in fine mixture of spices, mildly spicy

**120 Lamm Tikka** <sup>4</sup> 16,90

Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten

Soft lamb meat, marinated with asian spices and Chickpeas flour, grilled with capsicum, onions and fresh tomatoes





# Apne

- 121 Batak Tikka** <sup>4</sup> 17,90  
Entenfleischstücke gegrillt mit Paprika, Tomaten und Ingwer in einer wohlausgewogenen Gewürzmischung  
Grilled duck slices with capsicum, tomatoes and ginger in special spices
- 125 Fish Tikka** <sup>B,E,4</sup> 15,90  
Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art  
Red fish filet, marinated in yoghurt-cream sauce with various spices, grilled in traditional south indian style
- 126 Scampi Tandoori** <sup>A,F,4</sup> 17,90  
Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht  
Prawns marinated in a mixtur of asian tandoori spices and chick peas flour, grilled tili the taste mach its peak
- 127 Apne Grillplatte** <sup>B,F,4</sup> 21,90  
Zusammenstellung verschiedener Tandoori-Spezialitäten  
Combination of various tandoori specialities

## Enten-Spezialitäten

Aus original indischem Lehmofen, Alle Gerichte werden mit Basmatireis,alat und drei Schmackhaften Saucen serviert.

From authentic indian clay oven. All dishes are served with basmati rice, salad and three tasty sauces.

- 130 Batak Curry** <sup>F</sup> 14,20  
Gegrilltes Entenbrustfilet in einer Currysauce nach köstlicher indischer Art  
Grilled duck breast filet in curry sauce in an exquisite Indian style
- 131 Batak Madras (mittelscharf)** <sup>F</sup> 14,90  
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art  
Grilled duck breast filet with grated coconut in a special mixture of spices in an exquisite south Indian style
- 132 Batak Sabji** <sup>F</sup> 14,60  
Gegrilltes Entenbrustfilet mit Frischem Gemüse in einer speziellen Rahmsauce  
grilled duck breast filet with fresh vegetables in a special cream sauce
- 133 Batak Dahiwala** <sup>F,H</sup> 14,80  
Gegrilltes Entenbrustfiletstücke, 12 Stunden eingelegt in einer Ingwer-Knoblauch-Paste mit Joghurt-Sahnesauce und Mandeln  
Grilled duck breast filet marinated for 12 hours in ginger-ginger paste with yoghurt-cream sauce and almond
- 134 Batak Korma** <sup>F,H</sup> 15,90  
Gegrillte Entenbruststücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen  
Grilled duck breast filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts
- 135 Batak Tikka Masala** <sup>F,4</sup> 16,90  
Entenbrustfilet gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Ingwer in einer speziellen Gewürzmischung  
Grilled duck breast filet grilled with capsicum onions and fresh ginger in a special mixture of spices



## Fisch & Scampis

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei Schmackhaften Saucen serviert.

From authentic Indian clay oven. All dishes are served with basmati rice, salad and three tasty sauces.

- 140 Fish Curry** <sup>B,F</sup> 12,50  
Rotbarschfilet in einer roten Currysauce nach köstlicher nordindischer Art  
Red fish filet in red curry sauce in an exquisite north Indian style
- 141 Fish Madras (scharf)** <sup>B,F</sup> 12,90  
Rotbarschfilet mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art  
Red fish filet with grated coconut in a special mixture of spices in an exquisite south Indian style
- 143 Fish Korma** <sup>B,F,H</sup> 14,50  
Rotbarschfilet in einer milden Sahne-Sauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen  
Red fish filet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts
- 145 Scampi Masala** <sup>B,F</sup> 15,50  
Großgarnelen mit Ingwer, Knoblauch und versch. Kräutern in feinen indischen Kräutern gebraten  
prawns with ginger garlic and various herbs, roasted in fine Indian herbs
- 146 Scampi Dahiwala** <sup>B,F,H</sup> 15,20  
Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen indischen Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer Joghurtsauce  
prawns cooked in a special Indian style with tasty spices and almonds in yogurt sauce



# Apne

**147 Scampi Madras (mittelscharf)** 15,40  
Riesengarnelen mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art

prawns with grated coconut in a special mixture of spices, cooked in an exquisite south Indian style  
**148 Scampi Korma** <sup>B, F, H</sup> 16,90  
Riesengarnelen in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen  
prawns in a mild cream sauce of spices grated cream cheese almonds raisins and cashew nuts

## Thalis für eine Person (for 1 Person)

Alle Gerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei Schmackhaften Saucen serviert.  
From authentic indian clay oven. All dishes are served with basmati rice, salad and three tasty sauces.

**155 Apne non veg. Thali** <sup>F, H</sup> 16,90  
Eine Zusammenstellung von drei köstlichen Huhn-, Lamm- und Gemüsegerichten  
Sabji Masala, Chicken Madras & Lamm Curry

Punjabi thali combination of three exquisite dishes of chicken lamb and vegetables  
**156 Apne veg. Thali** <sup>F, H</sup> 14,50  
Eine Zusammenstellung von drei köstlichen vegetarischen Gerichten  
Palak Aloo, Khumbi Paneer Malai Kofta  
Apne thali combination of three exquisite dishes of vegetables Palak Aloo, Khumbi Paneer and Malai Kofta Sabji Masala chicken Madras and lamb curry

## Dessert

**160 Mango-Eis mit Mangostücken in einer Tonschale** <sup>F</sup> 4,90  
mango ice cream with mango slices

**161 Vanilla-Nuss-Eis mit gerösteten** <sup>F, H</sup> 4,90  
Cashew-Nüssen in Honig in einer Tonschale  
vanilla but ice cream with roasted cashew in honey

**162 Gulabjamun** 5,10  
Indische Süßigkeit

**163 Shrikhand** 5,90  
Mango Joghurt, Früchte, Obst, Cashew-Nüssen

## Platten

### Apne Vishnu Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.  
Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

**Aperitif**  
Martini Bianco

**Suppe**  
Rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Bhatara  
Red lentil soup in south Indian style with bhatara bread

**Pindi Channa** <sup>F</sup>  
Kichererbsen mit Tomaten und Ingwer in einer pikanten Curry-Sauce  
Chick peas with tomatoes and ginger in spicy curry sauce

**Dal Makhni** <sup>F</sup>  
Verschiedene Linsen gebraten in Butter mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten  
Various lentils cooked in butter with onions, ginger and tomatoes

**Palak Paneer** <sup>F</sup>  
Spinat mit Rahmkäse in einer Gewürzmischung gebraten  
Spinach with cream cheese cooked with various spices

**Dessert**  
Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets  
**170 für 2 personen** 39,90

for 2 persons  
**171 für 3 personen** 55,90

for 3 persons  
**172 für 4 personen** 70,90  
for 4 persons



## Bollywood Platte

Platte wird mit Reis, frischem Salat, Pickles, Mango-Chutney und Brot serviert.  
Menu is served with rice salad pickles mango-chutney and bread

### Suppe

Ananas, Koko-Sekt Ananas,  
cocos Champagne

### Scampi Tandoori <sup>B</sup>

Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiat. Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht  
Prawns marinated in a mixture of asian tandoori spices and chick peas flour, grilled tili the taste reach its peak

### Bhuna Gosht

Zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten  
Gsoft lamb meat, marinated with asian apices and chickpeas flour, grilled with capsicum, onions and fresh tomatoes

### Batak Korma <sup>F,H</sup>

Gegrillte Entenfiletstücke in einer milden Sahnesauce aus Gewürzen, geriebenem Rahmkäse, Mandeln, Rosinen und Cashew-Nüssen  
Grilled duck breast Ulet in a mild cream sauce of spices, grated cream cheese, almonds, raisins and cashew nuts

### Dessert

Gulabjamun (indische Süßigkeit)

Indian sweets

182 für 2 personen

for 2 persons

183 für 3 personen

for 3 persons

184 für 4 personen

for 4 persons

52,90

69,90

89,90

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Selters	Fl. 0,25 l	2,60
Selters	Fl. 0,75 l	5,90
Selters Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,60
Selters Stilles Wasser	Fl. 0,75 l	5,90
Pepsi <sup>1,2,4</sup>	0,2 l	2,80
Pepsi Light <sup>1,2,4,6,7</sup>	0,2 l	2,80
Mirinda <sup>1,3,4,9</sup>	0,2 l	2,80
Seven Up <sup>4</sup> (7Up)	0,2 l	2,80
Schwip Schwap <sup>1,2,3,4,9</sup>	0,2 l	2,80
Fassbrause <sup>1</sup>	0,2 l	2,80
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup>	0,2 l	2,80
Schweppes Toni Water <sup>4,8</sup>	0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale <sup>1,4</sup>	0,2 l	2,80
Malzbier <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	2,80
Alle Getränke auch in groß	0,4 l	3,90

### Warme Getränke

Espresso	Tasse	2,10
Kaffee	Tasse	2,50
Cappuccino	Tasse	3,50
Milchkaffee	Tasse	4,10
Latte macchiato	Tasse	3,40
Doppelt Espresso	Tasse	3,90
Tee auf Anfrage		
	Glas	3,20

### Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2l	2,80
Bananennektar	0,2l	2,80
Orangensaft	0,2l	2,80
Kirschensaft	0,2l	2,80
Maracujanektar	0,2l	2,80
Mangosaft	0,2l	2,80
Lycheesaft	0,2l	2,80
Guavensaft	0,2l	2,80
Kokos-Ananas-saft	0,2l	2,80
Kiba	0,4l	3,90
Säfte/Nektare auch in groß	0,4l	3,90
Saftschorle	0,4l	3,90
Saftschorle auch in groß	0,4l	3,90



# Apne

## Biere vom Fass

Radeberger Pilsner	0,3l	0,5 l
Indisches Bier	2,90	3,90
Schöfferhofer Weizen Hell	3,20	4,50
Alster (Bier + Limonade)		3,50
Diesel (Bier + Cola <sup>1,2,4</sup> )	2,80	4,20
	2,80	4,20

## Flaschenbier

Schöfferhofer Kristallweizen		3,90
Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel		3,90
Schöfferhofer Alkoholfrei		3,90
Indisches Bier Kingfisher	Fl. 0,33l	3,70
Indisches Cobra	Fl. 0,33l	3,70
Märkischen Landmann	Fl. 0,5l	3,90

## Prosecco

Prosecco	0,1l	3,90
Mango-Prosecco	0,1l	3,90
Lychee-Prosecco	0,1l	3,90
Cocos-Ananas-Prosecco	0,1l	3,90
Guave-Prosecco	0,1l	3,90
Prosecco	Fl. 0,75l	18,50

## Aperitifs

Aperol <sup>1</sup>	5 cl	4,90
Campari <sup>1</sup>	5 cl	4,90
Martini <sup>1,12</sup> Rosso/Bianco/Dry	5 cl	4,90
Pernod <sup>1</sup>	5 cl	4,90
Sherry <sup>12</sup> Medium/Dry	5 cl	4,90

## Indische Erfrischungsgetränke

Mango-Lassi	0,2l	3,40
Banane-Lassi	0,2l	3,40

## Milchshakes

Vanille Erdbeer	0,2l	3,50
<i>Alle Lassis &amp; Shakes auch in groß</i>	0,4l	4,90

## Longdrinks

Gin Tonic <sup>4,8</sup>	4cl	4,40
Whisky Cola <sup>1,2,4</sup>	4cl	4,40
Rum Cola <sup>1,2,4</sup> Havana Club/Bacardi	4cl	4,40
Wodka Energy <sup>1,2,11</sup>	4cl	4,40
Wodka Orange	4cl	4,40
Wodka Lemon <sup>3,4,8</sup>	4cl	4,40
Campari Orange/Soda <sup>1</sup>	4cl	4,40
Martini Orange <sup>1,12</sup>	4cl	4,40
Aperol Spritz <sup>1</sup>	4cl	4,40

## Digestifs

Grappa Prosecco		3,90
Grappa di Chardonnay	2cl	3,90
Sambuca	2cl	3,90
Calvados	2cl	4,10
Linie Aquavit	2cl	4,10

## Kräuter

Averna <sup>1</sup>	2cl	3,90
Ramazotti	2cl	3,90
Jägermeister	2cl	3,90
Fernet Branca	2cl	3,90

# Apne

## Offene Weißweine

<b>Chardonnay</b>	0,2 l	0,5l
Ausgewogenes Fruchtsäureverhältnis, körperreich, Italien	6,50	11,90
<b>Riesling</b>	6,90	12,90
Trocken, kräftig, vollmundig,		
<b>Deutschland Pinot Grigio</b>	6,50	11,90
Frisch und fruchtig, relativ leicht, angenehm mild		
<b>Indischer weißwein</b>	7,90	13,90

## Offene Rotweine

<b>Cabemet Sauvignon</b>	0,2 l	0,5l
Trocken, Kräftig, vollmundig, Frankreich	6,50	11,90
<b>Merlot</b>	6,50	11,90
Trocken, vollmundig und weich, Chile		
<b>Montepulciano</b>	6,50	11,90
Trocken, leicht und hell, Italien		
<b>Indischer Rotwein</b>	7,90	13,90

## Weinhaltige Getränke

<b>Weißweinschorle</b>	4,80
<b>Rotweinschorle</b>	4,80

## Hochprozentiges

<b>Old Monk</b> <sup>1</sup> 7 Jahre alt	2 cl	4,10
<b>Osbome Veterao</b> <sup>1</sup>	2 cl	2,90
<b>Havana Club</b> <sup>1</sup> 7Jahre alt	2 cl	3,90
<b>Absolut Wodka</b>	2 cl	3,10
<b>Southern Comfort</b>	2 cl	3,10
	2 cl	2,90
<b>Baileys</b> <sup>1</sup>	2 cl	2,90
<b>Remy Martin</b>	2 cl	2,90
<b>Amaretto</b> <sup>1</sup>	2 cl	2,90
<b>Tequila Silver/Gold</b>	2 cl	2,90
<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	2,90

## Whisky

<b>Glenfiddich</b> <sup>1</sup>	2 cl	7,90
<b>Ballantines</b> <sup>1</sup>	2 cl	4,50

Alle Whisky auch doppelt (4cl)



1 mit Farbstoff .2 coffeinhalzig .3 mit Antioxidationsmittel 4 Säuerungsmittel .5 mit Konservierungsmittel .6 mit Süßstoff 7 enthält eine Phenylalaninquelle .8 chininhaltig 9 Stabilisatoren .10 aufgeschäumt mit Stickoxydul .11 Taurin .12 enthält Sulfite  
Alle Preise incl. MwSt. und Service

1 with Colouring agent .2 Caffeinated .3 with antioxidant 4 addifying agent .5 preservative .6 artificial sweetener 7 phenylalanine .8 quinine 9 Stabilizers .10 Foamed up with Nitrous oxide .11 Taurin .12 contains sulfhite All prices include tax and Service

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig), B) Fisch, C)Krebstiere, D)Schwefeldiooxide und Sulfide, E) Sellerie, F) Milch und Laktose, G) Sesamsamen, H)Nüsse, I) Eier, J) Lupinen, K)Senf, L) Soja, M) Weichtiere, N) Erdnüsse

A) Cereal products (containing gluten), B) Fish, C) Crustaceans, D) Sulfur dioxides and sulphides, E) Celery, F) Milk and lactose, G) Sesame seeds, H) Nuts, I) Eggs, J) Lupines, K) Mustard , L) soy, M) mollusks, N) peanuts

**Wir wünschen Ihnen eine angenehme Heimfahrt  
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.**

**Ihr Team vom Apne**