

Suppen

01.  Mohinga ^{A, G} 4,40 €
leichte vegetarische Mangocremesuppe mit exotischen Gewürzen, Limettenblättern und frischem Basilikum, garniert mit Kokoscreme
02. Macao Wan Tan ^{A, G} 4,60 €
aromatische und cremige Suppe bestehend aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen - wahlweise Wan Tans oder mit Hühnerfleisch -
03.  Madras Rasam ^{A, G} 5,20 €
Rote Linsensuppe nach südindischer Art mit Senfkörnern, Curryblätter, Kokoscreme
04.  Tomato Flavour ^{A, G} 5,20 €
hausgemachte Suppe aus frischen Tomaten und Kokoscreme, abgeschmeckt mit etwas Chili und einem Schuss Sahne
05.  Sada Bahar ^{A, G} 5,30 €
leichte Champignonsuppe mit Zitronengras, Limettenblättern, frischem Basilikum, Sahne

Salat

- z11.  Chicken Mango Chili Salat 8,50 €
marinierte, gebratene Hähnchenbruststreifen, serviert auf knackigem Gemüsesalat und einem fruchtigen Mango-Chili-Dressing

Appetizer

22.  Poh Pia (5 Stück) ^{A, G, J} 5,90 €
hausg. Frühlingsröllchen, gefüllt mit exotisch gewürztem Gemüse
23. Sate Gai (5 Stück) ^{E, G, J} 7,90 €
marinierte Hühnerfleischspieße, ummantelt mit unserer Geheimgewürzmischung
24. Vegan Green Kabab 7,70 €
Kartoffelbällchen mit Spinat und frischem Gemüse mit Cashewnüssen und Erdnussauce
25.  Samosa (2 Stück) ^{A, H} 5,90 €
knusperige Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Kreuzkümmel, Cashewnüssen und Rosinen gefüllt

Beilagen

12. Raita ^G 4,40 €
Naturjoghurt, Gurken, Tomate, Koriander und gemahlener Kreuzkümmel
14. Bhatara ^{A, G} 3,90 €
frittiertes Brot aus feinstem Weißmehl
15. Naan ^{A, G} 3,90 €
Fladenbrot im Tandoor knusprig gebacken
16. Garlic Naan ^{A, G} 3,90 €
Fladenbrot mit einer indischen Knoblauchpaste, im Tandoor gebacken
17. Noodles ^{A, G} 6,60 €
gebratene Nudeln
18. Roti ^{A, G} 3,30 €
Fladenbrot im Tandoor knusprig gebacken (Vollkorn)
20. Butter Naan ^{A, G, K} 3,90 €
Fladenbrot mit indischer Butter und 2 verschiedenen Sesamsorten gebacken
21. Cheese Naan ^{A, G} 4,70 €
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit frischem Rahmkäse, im Tandoor gebacken
07. Papadam 3,90 €
Knuspriges Brot aus verschiedenen Sorten Linsen, Pfeffer und Gewürzen. Plus 3 Soßen
06. Basmatireis 3,90 €
19. Pommes Frites 4,90 €

26. Cheese Fingers (5 Stück) ^{A, G, J} 6,90 €
marinierter indischer Rahmkäse in einer pikanten Kruste mit 3 verschiedenen Dips
27.  Gobi Pakora (6 Stück) ^{A, G, J} 6,90 €
Blumenkohl mit Kichererbsenteig ummantelt und frittiert
28.  Aaina Vorspeisenteller ^{A, D, G, J} 14,90 €
Zusammenstellung der oben genannten Vorspeisen (außer Samosa)

Vegetarische Gerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis, Salat und drei verschiedenen Saucen serviert.

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 31. Dal Barisal ^G | 10,90 € | 39. Dolay Mandolay ^{A, G, H} | 13,90€ |
| verschiedene Sorten Linsen, zubereitet nach Aaina-Art, mit Zwiebeln, frischen Tomaten und Koriander | | knusprige Bällchen aus Kartoffeln und frischem Gemüse in einer cremigen Sauce, verfeinert mit Honig & garniert mit Rahmkäse | |
| 32. Paneer Mango ^{A, F, G, H} | 14,50 € | 40. Vegetable Taipei ^{A, E, G} | 13,50€ |
| hausgemachter indischer Rahmkäse in Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln | | frisches Gemüse in einer cremigen Erdnussauce, gewürzt mit exotischem rotem Curry | |
| 33. Paneer Jhalfrezi ^{A, G}  | 14,50 € | 41. Panir Manama ^{A, G}  | 13,90 € |
| Hausgemachter frischer Rahmkäse in gewürzter Currysauce mit gebratenem Blumenkohl, Paprika, Ingwer, Knoblauch und frischen Tomaten | | marinierter Rahmkäse in einer scharfen Sauce aus Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras | |
| 34. Vegetable Aaina ^{G, H} | 13,90 € | 42. Paneer Makhni ^{A, G, H} | 14,50 € |
| frisches Gemüse in einer traumhaften Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme, geriebenem Rahmkäse, mit Limonenblättern und Thai-Basilikum | | hausgemachter indischer Rahmkäse mit knackigem Gemüse, Cashewnüssen & Rosinen in einer köstlichen Tomaten-Sahnesauce | |
| 35. Phuket Masala ^{A, G}  | 13,50 € | | |
| saftiger, gebratener Tofu in roter Thai-Currysauce mit frischem Thai-Gemüse, garniert mit Limonenblättern | | | |
| 36. Palak Paneer ^{A, G}  | 13,50 € | | |
| hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, in verschiedenen Gewürzen gebraten | | | |
| 37. Cheese Kualalumpur ^{G, H}  | 13,50 € | | |
| hausgemachter Rahmkäse mit frischem Gemüse in cremiger Sahne-Sauce, verfeinert mit Honig und mit Mandeln garniert | | | |
| 38. Veg Manchurian ^{A, C, F} | 15,50 € | | |
| knusprige Gemüsebällchen mit verschiedenen Kräutern in pikanter chinesischer Süß-Sauer-Sauce | | | |

Reisgerichte

- | | |
|--|---------|
| 52. Khao Phat ^F | 10,90 € |
| Basmatireis, gebraten mit Hühnerbrustfilet, Ananas, Paprika, Sojasprossen, Knoblauch und frischem Koriander | |
| 53. Reis Bangkok ^F  | 10,50 € |
| saftige Tofustücke, zubereitet mit gedämpftem Basmatireis, Zwiebeln und Paprika, in einer speziellen chinesischen Gewürzmischung | |
| 54. Reis Peking ^{A, F} | 13,90 € |
| Ente kross, gedünstet mit Basmatireis, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, frischem Gemüse und orientalischen Gewürzen | |



Nudeln

-  141. Noodles Peking ^{A, F}) 8,90 €
Nudeln gebraten mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Karotten, frischem Ingwer und Koriander, mit heller Sojasauce
142. Noodles Yangon ^{A, F}) 9,90 €
Nudeln gebraten mit Hühnerbrustfilet, Sojasprossen, knackigem Gemüse, Ingwer, Paprika und frischem Koriander, mit Süß-Sauer-Sauce
143. Singapore Spezial ^{A, C}) 15,40 €
Nudeln gebraten krosse Entenfiletstücke mit gebratenen Nudeln und frischem Gemüse in einer speziellen Süß-Sauer-Sauce Nudeln
144. Bami Goreng ^{A, B, F}) 13,90 €
Nudeln gebraten mit Hühnerfilet, Shrimps, Sojasprossen, Paprika und knackigem Gemüse, abgerundet mit einer speziellen Currysauce

Chicken (Halal)

70. Chicken Curry ^G) 12,90 €
Hühnerbrustfiletstücke in Currysauce nach klassischer indischer Art zubereitet
71. Chicken Bali ^{A, G}) 13,40 €
saftige Hühnerbrustfiletstücke mit frischem Gemüse in roter Thai-Currysauce, gegart in Kokosmilch, verfeinert mit frischem Koriander
72. Chicken Mango ^{A, G, H} 14,50 €
saftige Hühnerbrustfiletstücke in Mangosauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln
73. Chicken Manchuria ^{A, F}) 14,90 €
panierte Hühnerfiletstücke in chinesischer Currysauce, gewürzt mit Ingwer und Knoblauch, aromatisiert mit Limettenblättern
74. Sumba Chicken ^{A, E, G, H} 14,90 €
Hühnerbrustfilet in einer pikanten Erdnussauce auf knackigem Gemüse
75. Chicken Saag ^{A, G}) 14,90 €
Hühnerbrustfilet mit Spinat, Ingwer, Knoblauch nach köstlicher indischen Art
76. Chicken Aaina ^{A, G, H} 14,90 €
Hühnerfiletstücke in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum
77. Chicken Ratschaburi ^{A, G}) 14,90 €
Hühnerfleischstücke langsam gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thai-Currysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und Thai-Basilikum
78. Chicken Brunei ^{A, G}) 14,90 €
Hühnerfleischstücke mit Käse und frischem Gemüse in cremiger Chinasauce, verfeinert mit Honig und garniert mit geriebenem Rahmkäse
79. Chicken Madras ^{A, G})) 14,90 €
Hühnerfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher südindischer Art
80. Chicken Chili ^{A, C, F}))) 15,90 €
panierte Scheiben Pfefferhuhn im Wok gegart, mit 3 verschiedenen Sorten Chili und exotischem Gemüse, in spezieller dunkler Sojasauce

Lamm

91. Lamm Singapur ^{A, F} 14,50 €
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in roter Currysauce, gegart in Kokosmilch, garniert mit frischem Koriander
92. Lamm Chili ^{A, F} 15,90 €
feinstes neuseeländisches Lammfleisch, gegart mit exotischem Gemüse und Chili, in Spezial-Aaina-Gewürzmischung
93. Lamm Mayamara ^{A, G} 15,50 €
Lammfleischstücke mit frischem Gemüse in grüner thailändischen Currysauce mit Limonenblättern und Kokosmilch, in einer speziellen Gewürzmischung
94. Lamm Thai ^{A, G, E} 15,50 €
saftige Lammfleischstücke mit verschiedenem Gemüse in Erdnusssauce
95. Lamm Mazgaon ^{A, G, H} 16,50 €
saftige Lammfleischstücke in einer Mangosauce mit malaysischen Gewürzen, Limonenblättern und Mandeln
96. Lamm Manama ^{A, G, H} 16,50 €
Lammfleisch in scharfer Sauce mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras
97. Lamm Medan ^{A, G, H} 16,50 €
zarte Lammfleischstücke in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und Thai-Basilikum
98. Lamm Thaisiana ^{A, G} 15,90 €
klassisches thailändisches rotes Lammcurry mit Auberginen, Babymais und Limettenblättern, garniert mit Kokosmilch, feurig scharf
99. Lamm Saagn ^{A, G} 15,90 €
Lammfleisch mit Spinat, Zwiebeln, frischem Ingwer und Knoblauch

Ente

131. Ente Taipei ^{A, E, G} 16,50 €
Ente kross mit Gemüse in cremiger Erdnusssauce
132. Ente Mango ^{A, G, H} 16,90 €
Ente kross in einer Mangosauce nach köstlicher indischer Art garniert mit Mandeln
133. Ente Kambodscha ^{A, F} 17,90 €
Ente kross serviert mit dunkler Honigsauce mit frischem Gemüse
134. Ente Ratschaburi ^{A, G} 17,90 €
Ente kross gegart mit exotischem Gemüse, Kokoscreme, grüner Thaicurrysauce, aromatisiert mit Limettenblättern und thailändischem Basilikum
135. Ente Manama ^{A, G, H} 18,50 €
Ente kross in scharfer Sauce, gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras
136. Tai Po Duck ^{A, G} 18,50 €
Ente kross in roter Thaicurrysauce mit Kokoscreme und frischem thailändischem Gemüse, garniert mit Limonenblättern
137. Ente Aaina ^{A, C, G, H} 18,50 €
Ente kross in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und Rahmkäse, abgeschmeckt mit Limonenblättern und frischem Basilikum



Prawns

121. Bali Prawns ^{A, B, G}) 17,90 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in roter Thaicurrysauce, gegart in Kokosmilch und garniert mit frischem Koriander
122. Prawns Haipong ^{B, A, G}) 18,50 €
Riesengarnelen mit frischem Gemüse in spezieller Thaicurrysauce, abgeschmeckt mit Limonenblättern und thailändischem Basilikum
123. Scampi Manilla ^{A, B, G, H}))) 18,90 €
Großgarnelen zubereitet nach einer speziellen Aaina-Art mit leckeren Gewürzen und Mandeln in einer pikanten Joghurt-Sauce
124. Scampi Mango ^{A, B, G, H} 18,90 €
knusprige Riesengarnelen in Mango-sauce mit fernöstlichen Gewürzen, Limettenblättern und Mandeln
125. King Prawns ^{A, B, E, G, H} 18,90 €
Riesengarnelen in pikanter Erdnusssauce mit frischem ostasiatischem Gemüse
126. Prawns Lolotoi ^{A, B, F}) 18,90 €
knusprige Riesengarnelen mit frischem Gemüse, eingelegt in speziellen Gewürzen, serviert in einer pikanten dunklen Sauce
127. Scampi Aaina ^{A, B, G, H} 19,90 €
Großgarnelen in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln, Kokoscreme und geriebenen Rahmkäse, abgerundet mit Limonenblättern und thailändischem Basilikum

Tandoor

152. Panir Tandoori ^{A, G, H}) 14,90 €
 hausgemachter Rahmkäse, 12 Stunden eingelegt in einer fernöstlichen Gewürzmischung, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten
153. Chicken Tikka Masala ^{A, G, H}) 17,50 €
Hühnerfiletstücke, eingelegt in spezieller Joghurt-Sahne-Sauce, gegrillt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in einer ausgewogenen Gewürzmischung
154. Cheese Pudina ^{A, G, H}) 15,90 €
 hausgemachter frischer Rahmkäse, mariniert mit frischer Minze und Joghurtsauce, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und Ingwer, in spezieller Gewürzmischung
155. Reshmi Batak ^{A, G, H}) 17,50 €
zartes Entenbrustfilet, mariniert mit ausgewogenen Tandoorigewürzen, gegrillt, bis der Geschmack buchstäblich seinen Höhepunkt erreicht
156. Lamm Manapasand ^{A, G, H}) 17,90 €
zarte Lammfleischstücke, mariniert mit fernöstlichen Gewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten
157. Chicken Seekh Kebab ^{A, G, H}) 17,40 €
leckere Röllchen aus gehacktem Hühnerfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen
158. Kebab Brunesi ^{A, G, H}) 17,90 €
leckere Röllchen aus gehacktem Lammfleisch, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, gegrillt mit kräftigen asiatischen Gewürzen
159. Jal Tori ^{A, D, G, H}) 17,90 €
Rotbarschfilet, eingelegt in Joghurt-Sahnesauce mit verschiedenen Gewürzen, gegrillt nach traditioneller südasiatischer Art
160. Prawn Singapore ^{A, B, G, H}) 19,90 €
Riesengarnelen, eingelegt in einer Mischung aus asiatischen Tandoorigewürzen und Kichererbsenmehl, gegrillt, bis der Geschmack seinen Höhepunkt erreicht
161. Tandoori Sizzler ^{A, D, G, H}) 18,90 €
Zusammenstellung von verschiedenen Tandoori-Spezialitäten

Kinderteller

- 82A. Hühnerfleisch 7,90 €
leicht gewürzte und gegrillte Hühnerfleischstücke
in traumhafter Sauce aus Cashewnüssen, Mandeln,
Kokoscreme und geriebenem Rahmkäse, abgeschmeckt
mit Limonenblätter und frischem Basilikum
- 82B. Hühnerfleischspieße 8,90 €
gebratene, eingelegte Hühnerfiletspieße mit
Erdnussauce ^E serviert mit Pommes frites und Salat

Dessert

- 82A. Gebackene Banane 6,50 €
mit Vanilla Eis und Kokosflocken
- 82B. Gebackene Ananas mit Vanilla Eis 7,50 €
- 82B. Heiße Kirschen mit Vanilla Eis 7,50 €
- 82B. Churros mit Schokoladensoße 7,50 €

