

## Suppen

16	CHICKEN CREAMSOUP Indische Hühner cremesuppe.....	3,00
17	LOBSTER CREAMSOUP Hummer cremesuppe mit Krabbenfleisch.....	4,00
18	DALSOUP Indische Linsensuppe.....	3,00

## Vorspeisen

19	VEGETABLE PAKORA Gemischtes Gemüse im pikanten Teigmantel.....	4,00
20	VEGETABLE SAMOSA Zwei orientalische Pastetchen mit Gemüse gefüllt.....	4,00
21	MUTTON SAMOSA Zwei orientalische Pastetchen mit würzigem Hackfleisch gefüllt.....	5,00
22	MURGH PAKORA Hühnerfilet auf spezielle Art paniert und gebraten.....	6,00
23	PANIER PAKORA Hausgemachter Sahnekäse in Kichererbsenmehl ausgebacken.....	6,00
24	MAS HILI PAKORA Paniertes Viktoria-Barschfilet.....	6,00
25	ONION BAHJI Indische Zwiebelringe.....	4,00
26	MUSHROOM PAKORA Champignons im feinem Teigmantel.....	6,00
27	TANDORI CHICKEN WINGS Im Tonofen gegrillte Hähnchenflügel.....	6,50
28	JHEENGA PAKORA Riesengarnelen.....	8,00
29	CHICKEN CHILI DRY <b>scharf</b> Feines Hühnerfilet mit Zwiebeln, Karotten, Chili und Fladenbrot.....	8,00
30	CHAT (kalte Vorspeise) Hühnerfilet in Joghurt, mit Früchten, Tamarinden, fein gewürzt.....	6,00
31	TANDORI MIX FÜR 2 PERSONEN Gemischte Tandori Vorspeisen für zwei Personen.....	12,00
32	MIXED PAKORA FÜR 2 PERSONEN Gemischte Pakora Vorspeisen für zwei Personen.....	11,00
33	ONION KULCHA Rundes Fladenbrot mit Zwiebeln gefüllt.....	3,00
34	PANIER KULCHA Rundes Fladenbrot mit indischem Käse gefüllt.....	3,50
35	VEGETABLE KULCHA Rundes Fladenbrot mit Gemüse gefüllt.....	3,50
36	KEEMA NAN Rundes Fladenbrot mit feinem Lammhackfleisch gefüllt.....	4,00
37	KANDARI NAN Rundes Fladenbrot mit Rosinen, Mandeln und Kokosnuss belegt.....	4,00
38	PESHWARI NAN Rundes Fladenbrot mit mariniertem Hühnerfilet gefüllt.....	4,00

62	CHUDAR Lammfleisch mit gemischtem Gemüse.....	11,50
63	LAMM RAHRA <b>scharf</b> Lammfleisch aus Nordindien.....	11,50
64	LAMM TIKKA VINDALO <b>sehr scharf</b> Lammfleisch in einer Sauce mit Ingwer, Tomaten und Knoblauch.....	12,50
65	LAMM TIKKA ROGENJOSH Lammfleisch in würziger Currysauce mit Zwiebeln und Tomaten.....	12,50
66	HANDI GOSHT Lammfleisch in würziger Knoblauch-Ingwersauce.....	11,50
67	LAMM TIKKA DO PIAZA Mariniertes Lammfleisch mit Zwiebeln und grünem Pfeffer.....	12,50
68	PORK JALFREZI <b>scharf</b> Mariniertes Schweinefilet in Chilisauce.....	11,00
69	PORK MUSHROOM CURRY Mariniertes Schweinefilet in milder Currysauce mit frischen Champignons.....	11,00
70	PORK SABZI CURRY Schweinefilet im würzigem Curry mit frischem Gemüse.....	11,00
71	BEEF CURRY SPEZIAL <b>scharf</b> Rindfleisch nach Punjabi Art.....	11,00
72	BEEF TIKKA DO PIAZA (Rinderfilet) Spezialität des Chefs.....	13,00
73	BEEF PALAK Rindfleisch im würzigen Spinatcurry.....	11,00
74	BEEF TIKKA MASALA (Rinderfilet) Spezialität des Hauses.....	13,00
75	BEEF BHUNNA Rinderfleisch mit Zwiebeln und Kashmirgewürzen.....	11,00

## Fischspezialitäten

76	FISH CHILI <b>scharf</b> Fischfilet in Currysauce mit grünem Chili, Ingwer und Kaschmirgewürzen.....	12,50
77	MASHILI MASALA Rotbarschfilet nach ostindischer Art zubereitet.....	12,50
78	FISH GOA CURRY <b>sehr scharf</b> Fischspezialität aus Südindien.....	12,50
79	KING PRAWN KORMA Ausgelöste Riesengarnelen in leichter Sahnesauce.....	15,50
80	KING PRAWN MASALA Ausgelöste Riesengarnelen in würziger Currysauce.....	15,50
81	KING PRAWN JALFREZI <b>scharf</b> Ausgelöste Riesengarnelen mit Chili, Ingwer, Zwiebeln, Tomaten & Paprika.....	15,50

## Raita indische Joghurtbeilage

82	KHEERA KA RAITA Hausgemachter, indischer Joghurt mit Gurken und ausgewählten Gewürzen.....	3,00
83	MIXED RAITA Mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Ananas.....	3,50

## Biryani Reisspezialitäten

84	CHICKEN TIKKA BIRYANI Würziges Hühnerfilet in Safranreis mit ausgewählten Gewürzen und Mandeln.....	11,00
85	LAMM TIKKA BIRYANI Lammfleisch mit verschiedenen Nüssen.....	12,50
86	BEEF TIKKA BIRYANI Rinderfilet in würzigem Basmati-Reis.....	13,00
87	CHICKEN SCHASCHLIK BIRYANI <b>scharf</b> Spezialität des Chefs.....	12,50
88	KING PRAWN BIRYANI Riesengarnelen im würzigem Basmati-Reis mit Nüssen verfeinert.....	15,50
89	MIXED BIRYANI Hühner-, Lamm-, Rinder-Filet und Riesengarnelen.....	14,00
90	VEGETABLE PULLAO Butterreis mit wohlschmeckendem Gemüse der Saison.....	9,00
91	FRIED RICE Gebratener Basmati-Reis mit Gemüse, Eiern und Hühnerfilet.....	10,00

## Tandori aus dem indischen Holzkohleofen

Mit Nan-Brot

## Indische Fladenbrote als Beilage

123	TANDORI ROTI Rundes Fladenbrot aus dem Tandori aus Roggenschrotmehl.....	1,50
124	NAN Frisches, ovales Weizenbrot aus dem Tandori, auch mit Butter oder Knoblauch.....	2,50
125	ALU PRANTHA Rundes Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt.....	3,00
126	PAPADAM <b>scharf</b> Kross gebackenes Fladenbrot aus Linsenmehl, hauchdünn, mit Pfeffer.....	1,00

92	SPEZIAL CHICKEN TANDORI HALF Halbes Spezial-Hähnchen aus dem Tandori, dazu Gemüse und Nan.....	10,00
93	LAMM SEEKH KEBAB Frisches Lammhackfleisch pikant gewürzt, dazu Gemüse und Nan.....	12,50
94	LAMM TIKKA Lammfleisch mit gerösteten Zwiebeln und Kaschmirgewürzen, mit Gemüse & Nan.....	12,50
95	CHICKEN TIKKA Mariniertes Hühnerfilet, kross gegrillt, dazu Gemüse und Nan.....	11,50
96	KING PRAWN TANDORI Riesengarnelen im Tonofen geröstet & mit Safran mariniert, mit Gemüse & Nan.....	16,00
97	TANDORI GRILL Verschiedenes Fleisch aus dem Tandori mit Gemüse und Nan.....	15,00

## Curry Gerichte

Mit Basmati-Reis

39	PUNJABI CHICKEN CURRY Hühnerfilet in kräftiger Currysauce.....	10,00
40	MUGLAHI CHICKEN Hühnerfleisch in Mandel-Sahnesauce.....	11,00
41	CHICKEN PALAK Fernöstliches Hühnergericht besonders zubereitet mit Spinat.....	11,00
42	BALTI CHICKEN Hühnerfilet mit Tomaten, Zwiebeln und grünem Chili.....	11,00
43	CHICKEN KARAHI Hühnerfilet zubereitet, gebraten und serviert in der Pfanne „Karahi“.....	11,00
44	CHICKEN JALFREZI <b>scharf</b> Spezialität des Chefs.....	11,00



Restaurant  
**Rama Ismaning**  
 Bahnofsplatz 5  
 85737 Ismaning  
 Tel1. 089 / 96 76 90  
 Tel2. 089 / 96 123 67  
 www.restaurant-rama.de

# Speisekarte Indisch

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.  
 Inklusivpreise in Euro. Webpublikation Sommer 2007. Änderungen vorbehalten

Geöffnet: Montag ab 17.00 Uhr.  
 Dienstag bis Sonntag von 11.00-14.30 & 17.00-23.30 Uhr.

<b>98 TANDORI GRILL FÜR 2 PERSONEN</b>	
Verschiedenes Fleisch aus dem Tandori mit Gemüse und Nan.....	28,00
<b>99 FISH TIKKA</b>	
Würzig mariniertes Lachsfilet mit Gemüse und Nan.....	13,50
<b>100 CHICKEN 4 IN 1</b>	
Spezialität des Hauses.....	12,50
<b>101 MUTTON SCHOLLE KEBAB scharf</b>	
Lammfilet aus dem Tonofen in einer würzigen Sauce.....	12,50
<b>102 CHICKEN BOTTI KEBAB scharf</b>	
Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomaten Zwiebeln, Paprika und Chili.....	11,50
<b>103 TANDORI SAGAM scharf</b>	
Hühner-, Lamm-, Rinderfilet und Ei aus dem Tandori in würziger Sauce.....	15,00

## Vegetarische Speisen

<b>104 DAL TARKA</b>	
Traditionelle, indische Linsen im würzigen Curry.....	7,50
<b>105 ALU GOBI</b>	
Kartoffeln mit Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika und Chili.....	7,50
<b>106 VEGETABLE JALFREZI scharf</b>	
Frisches Gemüse der Saison im herzhaftem Chili Curry.....	8,50
<b>107 ZUCCHINI GEMÜSE</b>	
Speziell zubereitet mit Nan-Brot.....	8,50
<b>108 PANIER MATTER CURRY</b>	
Indischer Sahnekäse mit Erbsen verfeinert.....	8,50
<b>109 PALAK PANIER</b>	
Frischer Blattspinat mit indischem Sahnekäse.....	8,50
<b>110 MIXED VEGETABLE</b>	
Gemischtes Gemüse in kräftiger Currysauce.....	8,50
<b>111 VEGETABLE KOFTAS</b>	
Klößchen aus Gemüse und Nüssen in würziger Currysauce.....	8,50
<b>112 MALAI KOFTAS</b>	
Klößchen aus Gemüse mit Creme Fraiche und Mandeln.....	8,50
<b>113 OKRA CURRY</b>	
Okraggemüse in würziger Currysauce.....	8,50
<b>114 PANIER KARAHI</b>	
Indischer Sahnekäse zubereitet im südindischen Stil.....	9,50
<b>115 ZUCCHINI MIT SPINAT</b>	
Zucchini und Spinat in ausgewählten Gewürzen.....	8,50
<b>116 ALU BAINGAN</b>	
Frische Auberginen & Kartoffeln im herzhaftem Curry aus Tomaten & Chili.....	8,50
<b>117 ALU CHANNA MASALA</b>	
Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer.....	8,50

## Thali Kombination von ausgewählten Gerichten.

<b>118 PUNJABI THALI</b>	
Zwei Fleischgerichte, ein Gemüsegericht, Dal, Reis, Chapati, Papadam.....	14,00
<b>119 PUNJABI THALI FÜR ZWEI PERSONEN</b>	
Vier Fleischgerichte, zwei Gemüsegerichte, Dal, Reis, Chapati, Papadam.....	26,00
<b>120 DEHLI T HALI</b>	
Ein Fleischgericht, zwei Gemüsegerichte, Dal, Reis, Chapati, Papadam.....	13,00
<b>121 DEHLI THALI FÜR ZWEI PERSONEN</b>	
Zwei Fleischgerichte, drei Gemüsegerichte, Raita, Dal, Reis, Chapati, Papadam..	24,00
<b>122 VEGETABLE THALI</b>	
Drei verschiedene Gemüsegerichte, Dal, Reis, Chapati, Papadam.....	12,00

## Desserts

<b>127 MANGO CREME</b>	
Mit Vanilleeis.....	4,00
<b>128 FRISCHE ERDBEEREN</b>	
Mit Vanilleeis und Schlagsahne (saisonabhängig).....	4,00
<b>129 KULFI</b>	
Indische Eisspeise mit Mandeln und Pistazien.....	4,50
<b>130 GEMISCHTES EIS</b>	
Mit frischen Früchten und Schlagsahne.....	4,50
<b>131 FRISCHE MANGOS</b>	
Mit Vanilleeis und Schlagsahne (saisonabhängig).....	5,00
<b>132 EXOTISCHER FRUCHTSALAT</b>	
Mit einem hauch Orangenlikör verfeinert.....	5,00
<b>133 BANANENSPLIT</b>	
Mit Vanilleeis und Schlagsahne.....	4,00
<b>134 GULAB JAMAN</b>	
Frittierte Milchbällchen mit Kardamom-Sirup und Vanilleeis.....	4,50
<b>135 TARTUFO</b>	
Zabaione Eiscreme mit Kakao.....	3,50
<b>136 GELATO CIOCCOLATA</b>	
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Schlagsahne.....	4,00
<b>137 HEIßE HIMBEEREN</b>	
Auf Vanilleeis mit Schlagsahne.....	4,00
<b>138 GELATO MIMOSA</b>	
Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne.....	4,00
<b>139 HAUSGERMachter TIRAMISU</b>	
.....	3,50