



MENU

Where Authentic Chettinad Cuisine Meets
Your Table.

60
YEARS OF CHETTINAD
CULINARY EXCELLENCE



WELCOME TO ANJAPPAR, WHERE EVERY MEAL INVITES YOU TO SAVOR THE RIGHT FLAVORS AND TIMELESS TRADITIONS OF CHETTINAD CUISINE.



1964 - THE BEGINNING:

Mr. Anjappan's love for Chettinad flavors in Tamil Nadu, India, sparked The creation of the first Anjappar restaurant, which was blessed by the Renowned actor and late Chief Minister, Sri M.G. Ramachandran. Thus began a legacy of authenticity that soon spread Across the globe .

A TASTE OF AUTHENTICITY :

For over 60 years, Anjappar has perfected the Art of Chettinad cuisine. Each dish - whether It's our aromatic biryanis, golden dosas, or rich Curries - carries the essence of tradition and Crafts manship passed down through Generations .



A GLOBAL JOURNEY:

What started in Chennai has now blossomed into A global journey, with over 95 + Anjappar restaurants Across 17+ countries. Each restaurant is a bridge Between cultures, bringing the bold, vibrant flavors of Chettinad to the world .



AN EXPERIENCE BEYOND DINING:

At Anjappar, every visit is more than just a meal . It's a Celebration of flavor, warmth, and tradition. The air is filled With the aromas of spices, the colors of India come alive, And every bite connects you to the heart of Chettinad .



GUTEN APPEIT

Join us on this flavorful journey where tradition Meets passion, and every dish tells a story.





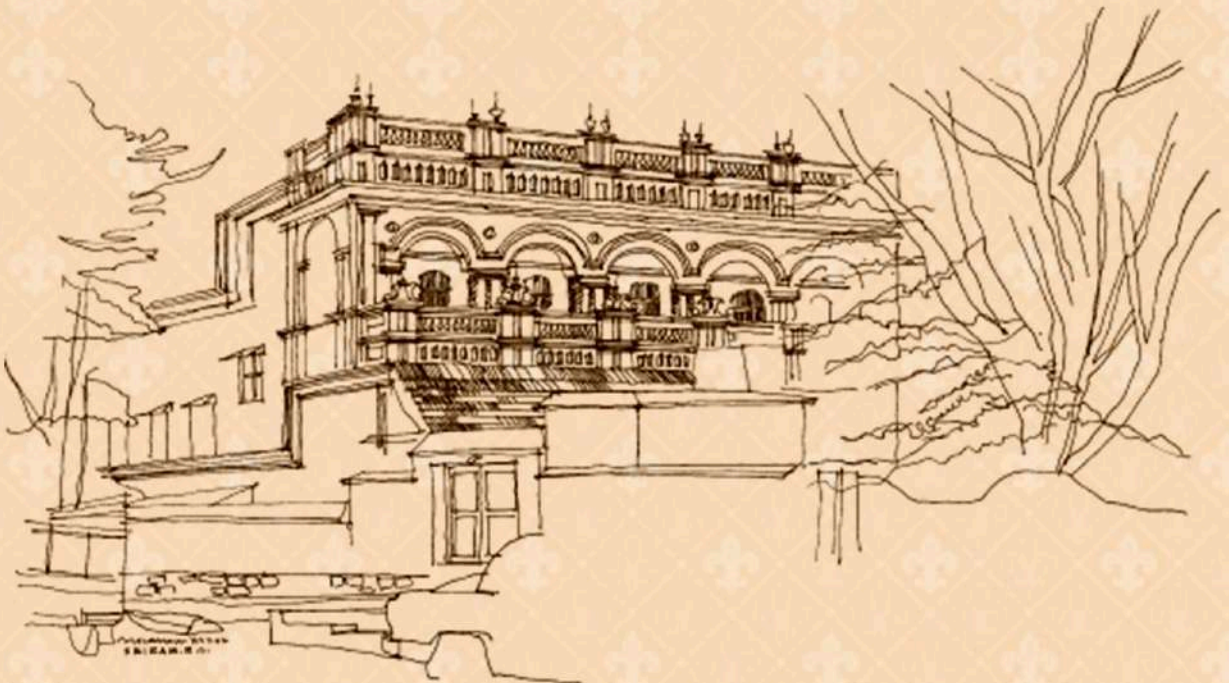
VEG SUPPEN

- 102 Rasam des Tages (N) 🍲 🌱 🌶 € 5,50
Tamarindensuppe mit Südindischen Gewürzen
- 103 Veg Manchowsuppe (A-AI) 🌱 🌶 € 5,50
Gekocht in einer reichhaltigen Brühe aus gebratenem Gemüse mit weißem Pfeffer und gebratenen Nudeln.
- 104 Scharfe und saure Gemüsesuppe (A-4) 🌱 🌶 € 5,50
Eine köstliche Scharfe und Saure Suppe voller Gutes
Gemischtes Gemüse



NON-VEG SUPPEN

- 106 Kozhi Milagu-Suppe (H4) 🌶 🍲 € 5,90
Hühnersuppe mit einer Mischung aus ganzen indischen Gewürzen.
- 107 Saure-Scharf- Hühnersuppe (C-A-4) 🌶 € 5,90
Eine köstliche Scharf-saure Suppe voller Hühnchen-Köstlichkeiten
- 108 Nenjelumbu-Karumilagu-Suppe (H4) 🌶 🍲 € 5,90
Ein perfektes Mittel gegen Erkältungen Frisch gemahlene Gewürze, gekocht in einer gesunden Brühe aus Lammrippenknochen



VEGETARISCHE VORSPEISEN

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 111 | Gemüse-Samosa 🌱
(Frisch hausgemacht)

Ein frittiertes Gericht mit einer herzhaften Füllung, beispielsweise aus gewürzten Kartoffeln, Zwiebeln und anderen Zutaten. | € 6,90 |
| 112 | Bajji (Zwiebel / Vazhaikai / 🌱 🌱
Milagai/ Urulai) (A-N-H)

Frittiert mit Mehl, umhüllt von Zwiebeln, rohe Bananen, Chili Oder Kartoffeln. | € 7,90 |
| 113 | Medhu Vada (2 Stück) (N-H) 🌱

Weiche, knusprige Donut-förmige Frittiergebäckstücke aus Linsenmehl | € 7,90 |
| 114 | Vada (Sambar / Rasam/ 🌱
Thayir) (N-H)

Medhu Vada getränkt in Sambar / Rasam Oder Joghurt | € 7,90 |
| 115 | Kuzhi Paniyaram – Süß / Karamell (N-H)

Kugelförmige Teigtaschen aus fermentiertem Reis und Linsenmehl, serviert mit verschiedenen Chutneys | € 6,90 |
| 116 | 65 (Gobi / Paneer / Pilze) (A-G)

Frittierte Blumenkohlröschen indische oder pilze getunkt in eine würzig-scharfe Marinade | € 9,50 |
| 117 | Babymais-Crispy-Fry (A-4)

Knusprig und aromatisch, dieses trockene Gericht mit zartem Babymais. Mais ist ein vegetarischer Genuss mit einer leicht pfeffrigen Note. | € 8,50 |
| 118 | Manchurian Dry (Gobi / Paneer)

Frittierte Paneer oder Blüten, getaucht in einer würzig-scharfen Marinade | € 10,90 |
| 119 | Kuzhi Paniyaram (Sweet / Karam)
(Mon - Thu Nur) (N-H)

Kugelförmige Knödel aus fermentiertem Reis- und Linsenteig, serviert mit einer Vielzahl von Chutneys | € 8,00 |
| 120 | Chili Dry (Gobi / Paneer) 🌱

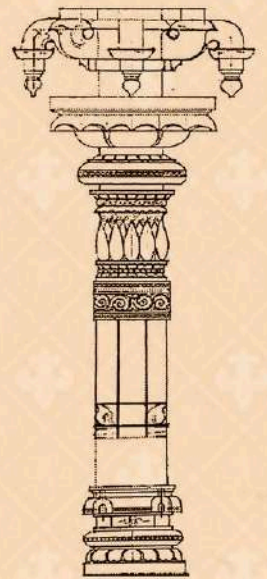
Ein beliebtes indisch-chinesisches Gericht mit knusprigen Blumenkohl- (Gobi) oder Paneer- Würfeln, gewendet in einer scharfen, würzigen Sauce mit Paprika, Zwiebeln und kräftigen Gewürzen | € 10,90 |
| 121 | Hariyali Paneer Tikka (G-H4-N)

Im Tandoor gegarter Paneer, mariniert in einer würzigen grünen Marinade und anschließend perfekt gegrillt. | € 14,90 |
| 122 | Paneer Kebab – Käse/Knoblauch
(G-N)

Gewürze und mit Käse/Knoblauch überbackener, im Tandoor gegarter Paneer, mariniert mit indischen Gewürzen. | € 14,90 |
| 123 | Platte (Südindisch, Nordindisch)
(A-2 9-G-N)

Südindisch: Beste Kombination aus Bhaji, Pakoda, Medhu Vada und Gemüse-Samosa, serviert mit Sambar und Chutneys.

Nordindisch: Beste Kombination aus Hariyali Paneer Tikka (3 Stück), knusprigem Gobi 65, Pilzen 65 und Paneer 65, serviert mit Minz-Chutney. | € 16,00 |





FLEISCH-VORSPEISEN



- 124 Chicken 65 (ohne Knochen) (A-C) 🌶️ € 12,00
(Pur / Saucig) / € 12,50

Frittiertes Hähnchenfleisch ohne Knochen, umhüllt von einer feurig-roten Marinade aus Chili, Ingwer und Knoblauch.

- 125 Chicken Lollypop (Pur/mit Sauce) (A-C) 🌶️ € 12,50
/ € 12,90

Frittierte Hähnchenkeulen, umhüllt von einer feurig-roten Marinade aus Chili, Ingwer und Knoblauch.

- 126 Fisch 65/Garnelen 65 (A-C) € 15,00

Frittierter Fisch/Garnelen mit einer feurig-roten Marinade aus Chili, Ingwer und Knoblauch

- 127 Tandoori-Chicken (G-N) € 14,00

In Joghurt und Chili-Masala marinierte, im Tandoori-Ofen gegarte Hähnchenstücke

- 128 Anjappar Fried Chicken (A-C-H4-E) € 14,00

Zartes Hähnchenfleisch, mariniert mit Chettinad-Gewürzen und frittiert.

- 129 Dragon Chicken(A-E-H4-4-M) 🌶️ 🍷 € 15,00

Dragon Chicken ist ein knuspriges, würziges und pikantes Hähnchengericht, das mit frischem Gemüse und einer würzigen Sauce gebraten wird und einen intensiven Geschmack bietet.

- 130 Moru Moru Chicken € 14,00

Frittiertes Hähnchen mit gut marinierten Gewürzen

- 131 Chilly Chicken Dry (A-1-C) 🍷 € 16,50

Pikant gewürzte Hähnchenstücke, getränkt in Gewürzen, Chili und Aromen

- 132 Chicken Manchurian Dry (A-4-C) € 16,50

Ein beliebtes indochinesisches Gericht, bei dem gewürzte Hähnchenstücke in einer Ingwersauce gekocht werden.

- 133 Lamm-Kheema-Bällchen (6Pcs) (H4-H) 🌶️ € 14,50

Eine würzige und köstliche Mischung aus gewürzten Lammhackbällchen

- 134 Chicken Tikka (G-N) € 18,50

Gegrilltes Hähnchenfleisch mit einer köstlichen Marinade mit Sojageschmack, die wirklich unwiderstehlich ist.

- 137 Vanjaram/Königsfisch Tawa-Braten 🌶️ € 14,90

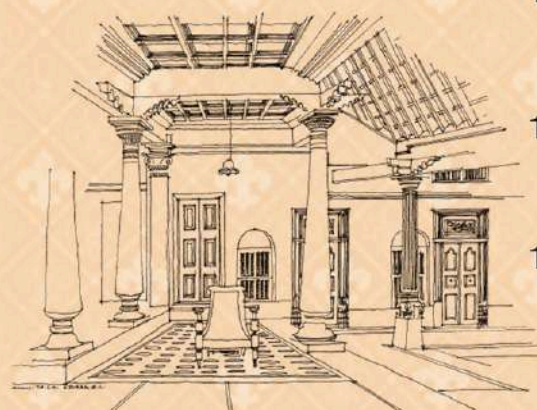
Vanjaram/Tawa-Fischbraten wird mit Chettinad Masala gemischt und in Tawa gebraten.

- 138 Nethili-Fisch-Frittüre 🌶️ € 14,50

Frittierte Sardellen (Nethili), mariniert in einer würzigen Masala-Sauce aus rotem Pfeffer und Zitrone

- 139 Golden Fried Prawns (C-A) € 16,90

Knusprige und saftige Garnelen in goldbrauner Panade, serviert mit einer würzigen Dip-Sauce.



SIGNATURES OF ANJAPPAR

HÜHNCHEN VIRUNDHU

VORSPEISEN

- 51 Karaikudi Chettinad Hühnchen** 🌶️ € 15,50
(Trocken) (H4)
Mit duftenden Gewürzen zubereitet, vereint dieses trockene Hähnchengericht saftige Häppchen mit aromatischen ganzen Gewürzen zu einem reichhaltigen, geschmackvollen Erlebnis.
- 54 Anjappar's Special (H4)** 🌶️ € 15,50
Chicken Dry
Zarte Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert in schwarzem Pfeffer, handgemachten Masalas des Küchenchefs und nach Geschmack geröstet.
- 56 Pepper Chicken Dry** 🌶️ 🌶️ € 15,50
(ohne Knochen) (H4)
Zarte Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert in schwarzem Pfeffer und handgemachten Masalas des Küchenchefs, gebraten nach Geschmack



HAUPTGERICHT

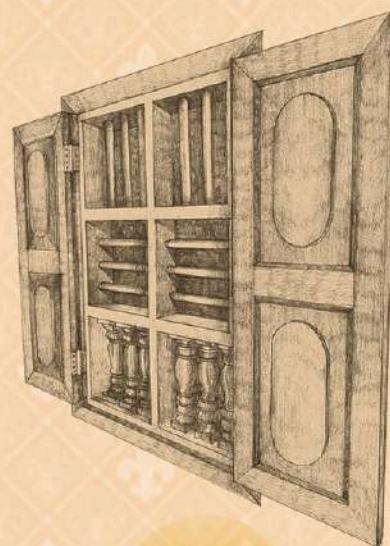
- 52 Chettinad Hühnchen Curry** 🌶️ € 18,50
(Serviert mit Reis/Parotta) (H4)
Dieses Hähnchengericht kombiniert saftige Häppchen mit aromatischen ganzen Gewürzen für ein reichhaltiges, geschmackvolles Erlebnis.
- 55 Palli Palayam Hühnchen Curry** 🌶️ € 18,50
(Serviert mit Reis/Parotta) (H4)
Hähnchenstücke ohne Knochen, zart, in schwarzem Pfeffer und hausgemachten Masalas mariniert und nach Geschmack geröstet
- 57 Pfeffer-Hühnchen-Soße (ohne Knochen)** € 18,50
(Serviert mit Reis/Parotta) (H4) 🌶️ 🌶️
Zarte Hähnchenstücke ohne Knochen, mariniert in schwarzem Pfeffer, handgemachten Masalas des Küchenchefs und nach Geschmack gebraten.



MUTTON VIRUNDHU

VORSPEISEN(Ziegenfleisch)

- 67 Mutton Sukka Varuval** 🌶️ 🌶️ € 18,50
(trocken) (ohne Knochen)(H4)
Zarte Stücke von entbeintem Hammelfleisch, mariniert in hausgemachten Masalas, Cashewnüssen und nach Geschmack geröstet.



HAUPTGERICHT

- 63 Lamm-Masala / Varutha-Curry** 🌶️ 🌶️ € 21,50
(Serviert mit Reis/Parotta) (H4)
Ein köstliches, aromatisches Gericht aus appetitlichem Lamm-Masala – perfekt, um Ihren Heißhunger zu stillen.
- 65 Mutton Nalli Masala** 🌶️ 🌶️ € 22,50
(Serviert mit Reis/Parotta) (H4)
Zarte Lammkeulen, geschmort in einer reichhaltigen, würzigen Soße aus aromatischen Gewürzen, ergeben ein herzhaftes und köstliches Gericht.
- 66 Mutton Sukka Masala** 🌶️ 🌶️ € 21,50
(ohne Knochen) (Serviert mit Reis/Parotta) (H4)
Zarte Stücke von entbeintem Lammfleisch, mariniert in hausgemachten Masalas, Cashewnüssen und nach Geschmack geröstet.





SIGNATURES OF ANJAPPAR

ANJAPPAR ELITE

VORSPEISEN

- 59 Pichupota Nattukozhi Varuval 🍛 € 16,50
(Trocken)

Feinste Landhähnchenstreifen mit Gewürzen von Anjappars Kochkünstlern

- 60 Nattu Kozhi Varuval (Trocken)(H 4) 🍛 € 16,50

Landhuhn, mariniert in handgemachten Masalas des Küchenchefs und nach Geschmack gebraten



HAUPTGERICHT

- 61 Nattu Kozhi Masala 🍛 € 18,50
(Serviert mit Reis/Parotta) (H4)

Landhuhn, langsam mit einer Gewürzmischung gegart und mit gerösteter Kokosnuss

MEERESFRÜCHTE VIRUNDHU

VORSPEISEN

- 72 Chettinad Prawn Varuval (Trocken)(N- H4) 🍛 € 19,50

Garnelen, gekocht in einer würzigen Masala-Röstmischung mit viel Zwiebeln und Tomaten

- 73 Chettinad Crab Varuval (Trocken)(H4) 🍛 € 21,00

Krabben, geschmort in einer würzigen, reichhaltigen und dickflüssigen Masala-Mischung aus ganzen Gewürzen und einer leichten Kokosnussessenz



HAUPTGERICHT

- 69 Krabben-Milagu-Masala 🍛 €23,00
(Serviert mit Reis/Parotta) (H4)

Krabbe, in einer scharfen, reichhaltigen und dicken Masala-Mischung aus ganzen Gewürzen mit leichtem Kokosaroma geschmort

- 70 Garnelen-Masala (N- H4) 🍛 € 22,50
(Serviert mit Reis/Parotta)

Garnelen, in einer scharfen Röstmassage mit viel Zwiebeln und Tomaten zubereitet

- 71 Vanjaram Fischcurry 🍛 € 21,50
(Serviert mit Reis/Parotta)(N- H4)

Ein traditionelles südindisches Meer-Fischcurry, gekocht in aromatischen Gewürzen und würziger Tamarinde.





ANJAPPAR'S SIGNATUR KOMBINATION

74 Idly (2 Stück) & Fischcurry (A-D-H4-N) € 14,90

Eine köstliche südindische Kombination aus weichen, luftigen Idlis und einem aromatischen Meen Kolambu (Fischcurry) für ein wahrhaft zufriedenstellendes Essen.

75 Kal Dosa (2 Stück) & Chettinad Hühnchen-Curry (A-1-H4) € 13,90

Knuspriges, goldbraunes Kal Dosa, kombiniert mit reichhaltigem und würzigem Chettinad-Hühnchen-Curry, bietet einen authentischen Geschmacksexplosion.

76 Kerala Parotta (2 Stück) & Lamm-Masala (A-c-G-H4) € 14,90

Flockige, weiche Kerala Parotta serviert mit einem herzhaften, aromatischen Lamm-Masala für eine sättigende, schmackhafte Mahlzeit.

77 Idly (2 Stück) & Veg Paya (A-H4-G) € 12,90

Weiche, luftige Idlis, kombiniert mit einem herzhaften, würzigen Veg Paya – ein wohltuender und schmackhafter südindischer Genuss.

HAUPTGERICHTE

155 Südindische vegetarische Gerichte € 16,50 (vegan möglich) (h4-g-n)

Das Beste aus der Chettinad-Küche: Die Gerichte werden mit weißem Reis, Chapathi, Kuruma, Poriyal, Keerai, Kootu, Sambar, Kara Kozhambu, Rasam, Süßspeise, Quark und Appalam serviert.

156 Chettinad-Eiergerichte € 18,50 (vegetarisch/Nicht vegetarisch) (H4-C-G-N)

Alle Vorzüge eines Chettinad-Gerichts: Das Gericht wird mit weißem Reis, Chappathi, Eier-Masala, gekochtem Ei, Poriyal, Keerai, Kootu, Kara Kozhambu, Rasam, Süßspeise und Quark serviert.

157 Chettinad-Hühnchengerichte € 19,50 (H4-G-N)

Alle Vorzüge eines Chettinad-Gerichts: Das Gericht wird mit weißem Reis, Chapathi, Chettinad-Hühnchen-Masala, Chicken 65, Poriyal, Keerai, Kootu, Rasam, Süßspeise und Quark serviert.

158 Chettinad-Lammgerichte € 19,50 (H4-G-N)

Das Beste aus der Chettinad-Küche: Das Gericht wird mit weißem Reis, Chapathi, Chettinad-Lamm-Masala, Lamm-Kola, Poriyal, Keerai, Kootu, Rasam, Süßspeise und Quark serviert.

159 Chettinad-Fischgerichte (H4-G-D-N) € 19,50

Das Beste aus der Chettinad-Küche: Das Gericht wird mit weißem Reis, Chapathi, Chettinad-Fischcurry, gebratenem Nethili-Fisch, Poriyal, Keerai, Kootu, Rasam, Süßspeise und Quark serviert.



BIRYANI

- 141 Basmati Biryani** € 14,50
(Gemüse/Paneer/Pilze) (H4-A-G)

Köstliche Reiszubereitung aus aromatischem Basmatireis und geriebenem Gemüse, gewürzt mit gerösteten ganzen Gewürzen; serviert mit Gemüse-Kurma und Zwiebel-Raitha

- 142 Spl Egg Biryani (Veg/Non Veg)** € 14,90
(H4-C-G)

Eine einzigartige Mischung aus Gewürzen, Eiern und Basmatireis, langsam gegart, um den Geschmack der frisch gemahlenden Gewürze zu unterstreichen; serviert mit Chicken Saina und Zwiebel-Raitha.

- 143 Chettinad Chicken Dum Biryani** € 16,50
(C-H4-G)

Köstlich dekadenter, aromatischer Dum-Basmatireis mit Hähnchen und indischen Gewürzen, in einem Handi zubereitet

- 144 Spl Prawn Biryani** (H4-G) € 18,50

Eine einzigartige Mischung aus würzigen Garnelen und Basmatireis, langsam gegart, um den Geschmack frisch gemahlener Gewürze zu unterstreichen.

- 145 Chicken Thokku Biryani (C-H4-G)** € 18,50

Authentisches Chettinad-Biryani, zubereitet mit Basmati-Reis, hauseigenen Spezialgewürzen und Huhn.

- 146 Spl Nattu Kozhi Biryani** (H4-G) € 17,50

Authentisches Chettinad Biryani, zubereitet mit Basmatireis, hausgemachten Gewürzen und Landhuhn.

- 148 Spl Butter Chicken Biryani** (H4-g) € 18,50

Eine einzigartige Kombination aus Biryani und Butter Chicken Masala

- 149 Seeraga Samba Mutton Dum Biryani** € 19,90
(H4-C-G)

Der König aller Biryanis – langsam gegarter, aromatischer Reis, geschichtet mit marinierten Lammstücken und einer feinen Mischung aus ganzen Gewürzen.

- 150 Hyderabad Chicken Biryani** (H4-G) (NEW) € 16,50
(Sam/ Son)

Authentisches Biryani nach Hyderabad-Art, zubereitet mit Basmati-Reis, hauseigenen Spezialgewürzen und Huhn.





AUS DEM WOK

- 161 Gemüse-Reis/Nudeln (A1-A) € 11,50**

Eine köstliche Kombination aus gebratenem Gemüse und Reis/Nudeln mit einem Hauch von Essig.

- 162 Eier-Reis/Nudeln (A-A1-C) € 11,50**

Eine köstliche Kombination aus gebratenem Gemüse, Ei und Reis/Nudeln mit einem Hauch von Essig

- 165 Hähnchen-Reis/Nudeln (A-A1-C) € 13,00**

Eine köstliche Kombination aus gebratenem Gemüse, Hähnchen und Reis/Nudeln mit einem Hauch von Essig.

- 166 Hähnchen-Szechuan-Reis/Nudeln (A-A1-C) € 13,50**

Eine köstliche Kombination aus gebratenem Gemüse, Ei, Huhn und Reis/Nudeln mit einem Hauch von Essig.

- 168 Non Veg Mixed Fried Rice/Noodles (A-A1) € 15,00**

Ein aromatisches Gericht aus einer Kombination von Huhn, Garnelen und Lamm, gebraten mit Gemüse, Reis oder Nudeln und mit Sojasauce sowie Gewürzen für einen herzhaften Geschmack verfeinert.



GEFLÜGEL-CURRY

- 170 Palak Hähnchen (ohne Knochen) € 16,50**
(Serviert mit Reis) (G-H4)

Zartes Hühnerfleisch ohne Knochen, mariniert in vom Küchenchef handgemachten Masalas, Cashews und nach Wunsch gebraten.

- 171 Mango-Chicken (ohne Knochen) (Serviert mit Reis) (H 4-H1) € 16,50**

Zartes Hähnchenfleisch, zubereitet in einer süß-würzigen Sauce mit Mango, die fruchtige Frische mit herzhaften Gewürzen kombiniert und so einen köstlich exotischen Geschmack ergibt.

- 172 Karahi-Hähnchen (ohne Knochen) (Serviert mit Reis) (H 4- H 1) € 16,50**

Zartes Hähnchenfleisch wird in einer reichhaltigen, würzigen Soße mit Paprika, Tomaten und einer Mischung aus traditionellen Kräutern gekocht und für einen authentischen Geschmack in einem wokähnlichen Karahi serviert.

- 177 Butter Chicken Masala (ohne Knochen) (Serviert mit Reis) (H4-G-N) € 16,50**

Ein dekadent cremiges Gericht, zubereitet mit Hähnchenstücken, die in einer herzhaften Masala-Sauce aus Tomaten, Zwiebeln und milden indischen Gewürzen geschmort werden.

- 178 Chicken Tikka Masala (ohne Knochen) (Serviert mit Reis) (G-N) € 16,50**

Traditionelles Hähnchen Masala mit einer Note von geräucherten Hähnchenstücken, gekocht in einer würzigen Tomaten-Zwiebel-Sauce

- 179 Choice Of Hähnchen Gravy (Chilly/Garlic/Ginger) (ohne Knochen) (Serviert mit Reis) (C-A-A1) € 16,50**

Würzig abgeschmeckte Hühnerstücke, eingetaucht in eine scharfe Soße mit Chili-, Knoblauch- Oder Ingwernote.



LAMM CURRYS

- 181 Karahi mutton curry** 🍛 € 19.90
(Ohne Knochen)(Serviert mit Reis)(H4-h1)

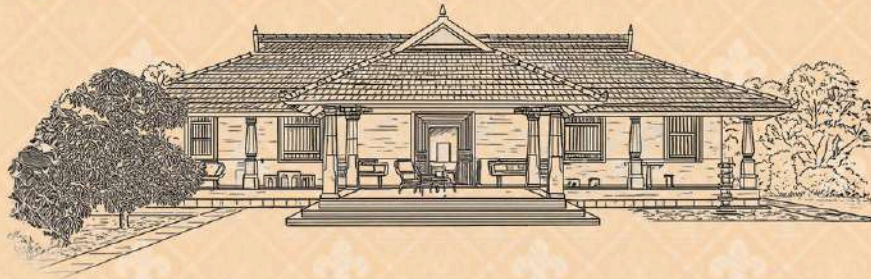
Zartes Lamm, gekocht in einer reichhaltigen, gewürzten Soße mit Paprika, Tomaten und einer Mischung traditioneller Kräuter, serviert heiß in einer wokähnlichen Karahi für einen authentischen Geschmack.

- 182 Mutton Kuruma** 🍛 € 18.90
(Ohne Knochen) (Serviert mit Reis) (G-h4-h-e)

Lamm, serviert in einer reichhaltigen, cremigen Soße, die eine perfekte Geschmacksharmonie schafft.

- 183 Mutton Pasanda** 🍛 € 19.90
(Ohne Knochen) (Serviert mit Reis) (1-h4-g-n)

Ein herrlich cremiges Gericht mit Hühnerstücken, eingetaucht in ein herzhaftes Masala aus Tomaten, Zwiebeln und milden indischen Gewürzen.



EI-SPEZIALITÄTEN

- 188 Egg Podimas** € 6.00

Rührei mit leicht würziger Note und Zwiebeln

- 189 Eieromelette mit Käse / Masala** € 8.00

In einer Pfanne gebratene Eier mit grünen Chilis und Zwiebeln

- 190 Egg Kalaki** 🍛 € 8.00

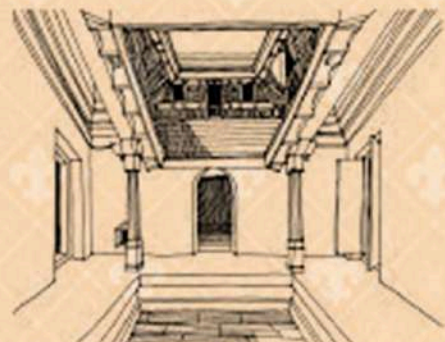
Ein schmackhaftes Gericht aus Eiern, verfeinert mit Gewürzen und serviert mit einer reichhaltigen, cremigen Konsistenz.

- 191 Egg Pepper Fry** € 8.90

Beim Eier-Fry werden gekochte Eier in einer einfachen Würzmischung aus angebratenen Gewürzen und trockenen Kräutern gebraten.

- 192 Egg Thokku Masala (Veg/ Non Veg)** € 12.50
(Serviert mit Reis) (C-H4)

Aromatisches Eiercurry auf Tomaten-Zwiebel-Basis





VEGETARISCHES CURRY



- 199 SPL Chettinad Sambar** € 9,50
(Serviert mit Reis) (N)
Ein würziger, scharfer Eintopf auf Linsenbasis, verfeinert mit einer einzigartigen Mischung aus Chettinad-Gewürzen und Gemüse, der einen kräftigen und aromatischen südindischen Geschmack bietet.
- 200 Chettinad-Gemüse-Kuruma** € 13,50
(Serviert mit Reis) (G-H4)
Eintopf aus verschiedenen Gemüsesorten, gekocht in einer dicken, würzigen Kokosnuss-Soße
- 201 Poondu Kuzhambu** € 13,50
(Serviert mit Reis) (N-H4)
Würzig abgeschmeckter Knoblauch-Magen, gekocht mit Tamarindenaromen in einer Zwiebel-Tomaten-Soße.
- 202 Ennai Kathirikkai Kuzhambu** € 13,50
(Serviert mit Reis) (N-H4)
Würziges Rezept mit Auberginen, gekocht in einer speziellen würzigen Masala-Basis
- 204 Panner Tikka Masala** € 14,50
(Serviert mit Reis) (H4-G-N)
Saftige Stücke marinierten und gegrillten Paneers, gekocht in einer cremigen, würzigen Tomatensoße, ergeben ein reichhaltiges und köstliches vegetarisches Gericht.
- 205 Chettinad-Pilz-Pfeffer-Soße** € 13,50
(Serviert mit Reis) (N-H4)
Genießen Sie Pilz-Pfeffer-Masala mit saftigen Pilzen, die mit Chettinad-Masala-Gewürzen zubereitet wurden. Jeder Bissen bietet einen kräftigen, würzigen Geschmack mit einer angenehmen Schärfe.
- 206 Kadai Vegetables** € 13,50
(Serviert mit Reis) (G-H4)
Gesundes Gemüse, gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und frisch gemahlenen ganzen Gewürzen, zu einer würzigen, dickflüssigen Konsistenz eingekocht.
- 208 Dal Butter Fry** € 13,50
(Serviert mit Reis) (G)
Ein reichhaltiges und aromatisches Linsengericht, zubereitet mit würzigen Gewürzen und abgerundet mit einer großzügigen Portion Butter, das einen wohltuenden und genussvollen Geschmack bietet.
- 209 Channa Masala** € 13,50
(Serviert mit Reis / Bhatura) (G-H4-H-E)
Eine Komposition aus indischem Hüttenkäse und Spinat, zubereitet mit aromatischen indischen Gewürzen.
- 210 Palak Paneer** € 13,90
(Serviert mit Reis) (G-H4)
Eine Kombination aus indischem Hüttenkäse und Spinat, zubereitet mit aromatischen indischen Gewürzen

- 211 Gemüse-Kofta** € 13,90
(Serviert mit Reis) (G-H 4-H-E)

Gewürzte Gemüseteigtaschen, frittiert und serviert in einer reichhaltigen, cremigen Soße, die eine perfekte Geschmacksbalance schafft.

- 212 Malai Kofta** € 13,90
(Serviert mit Reis) (G-H 4-H-E)

Weiche, cremige Klößchen aus Paneer und Kartoffeln, serviert in einer samtigen Tomatensoße mit aromatischen Gewürzen.

- 213 Paneer Butter Masala** € 13,90
(Serviert mit Reis) (H4-G-N)

Ein cremiger Genuss aus weichen indischen Hüttenkäsewürfeln, gekocht mit ganzen Gewürzen in einer Soße auf Tomaten- und Zwiebelbasis.

- 215 Dal Tadka** (Serviert mit Reis) € 13,90

Ein wohltuendes Linsengericht, perfekt zubereitet und mit einer knusprigen Mischung aus Ghee, Knoblauch und Gewürzen verfeinert, die ihm einen reichhaltigen, aromatischen Geschmack verleiht.

- 217 Chilly Gobi Semi Gravy** € 14,90
(Serviert mit Reis) (A-A1)

Gebratene Blumenkohlstücke in einer würzigen Marinade, serviert mit einer scharfen roten Chilisauce

- 218 Paneer Manchurian Semi Gravy** € 14,90
(Serviert mit Reis) (A-A1-G)

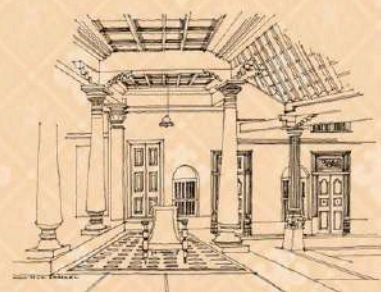
Gebratene, panierte Hüttenkäse-Stücke in einer scharfsauren Manchurian-Sauce

- 219 Gobi Manchurian Semi Gravy** € 14,90
(Serviert mit Reis) (A-A1)

Ein weiches, luftiges, frittiertes indisches Brot aus ungesäuertem Weizenmehlteig, serviert mit indischem Curry
Gebratene, panierte Blumenkohlstücke in einer scharfsauren Manchurian-Sauce

- 220 Chilly Paneer Semi Gravy** € 14,90
(Serviert mit Reis) (A-A1)

Gebratener Paneer in einer würzigen Marinade, serviert mit einer scharfen roten Chilisauce.



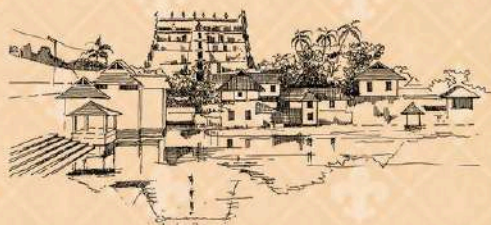
INDIANISCHE BRÖTCHEN

- 221 Tandoori Roti(Pur/Butter)** (A1) € 3,00 / € 3.50

Ein indisches Vollkornbrot, gebacken im traditionellen Tandoori-Lehmofen.

- 223 Naan (Pur/Butter)** (A-G) € 3,50 / € 3.99

Indisches Brot aus selbstaufgehendem Mehl, gebacken im traditionellen Tandoori-Lehmofen





- 226 Naan Knoblauch (A-G)** € 4,50
Indisches Brot aus selbstaufgehendem Mehl, gebacken im traditionellen Tandoori-Lehmofen, mit Knoblauch belegt
- 227 Naan-Käse (A-G)** € 4,90
Indisches Brot aus selbstaufgehendem Mehl, gebacken im traditionellen Tandoori-Lehmofen und mit Käse belegt
- 228 Peshwari Naan (A-G-H4-H-H7)** 🌶️ € 5,50
Ein weiches Hefebrot, gefüllt mit getrockneter Kokosnuss, Sultaninen (oder Rosinen) und Mandeln.

SÜDINDISCHES BROT



- 229 Chapathi (1 STK) (G-A-A1)** € 3,00
Chapati ist eine der häufigsten Formen von Atta-Brot, einem Grundnahrungsmittel auf dem indischen Subkontinent.

- 230 Kerala Parotta (1 STK) (G-C-A)** 🌶️ € 3,90
Ein blättriges, geschichtetes Fladenbrot aus raffiniertem Maida-Mehl.

- 231 Nool Parotta (1 STK) (G-C-A)** € 4,20
Ein weiches, zähes und blättriges Fladenbrot aus raffiniertem Maida-Mehl

- 232 Coin Parotta (2 STK) (C-A)** € 4,90
Ein köstliches und vielseitiges kleines Fladenbrot, das zu den beliebtesten Speisen Südindiens zählt.

- 233 Virudhunagar Poricha Parotta** 🌶️ € 8,00
(2 STK) (G-C-A)
Ein superblättriges, knuspriges, leicht süßes und leckeres, frittiertes südindisches Brot.

- 235 Chilly Parotta (H4-G-C-A)** 🌶️ € 10,00
Marinierte, frittierte Parotta mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen

- 237 Veg Kothu Parotta (H4-G-A)** € 11,90
In mundgerechte Stücke geschnittene Parotta, zusammen mit Gemüse und südindischen Gewürzen gebraten; serviert mit Veg Kuruma und Zwiebel-Joghurt.

- 238 Egg Kothu Parotta(Veg/ Non Veg) (H4-G-C-A)** € 12,90
In mundgerechte Stücke geschnittene Parotta, zusammen mit Ei und südindischen Gewürzen gebraten; serviert mit Chicken Salna und Zwiebel-Joghurt.

- 240 Chicken Kothu Parotta (H4-G-C-A)** 🌶️ € 14,90
In mundgerechte Stücke geschnittene Parotta, zusammen mit Hähnchenfleisch und südindischen Gewürzen gebraten; serviert mit Chicken Salna und Zwiebel-Joghurt.



244 Mutton Kothu Parotta (H4-G-C-A) € 15,90

In mundgerechte Stücke geschnittene Parotta, zusammen mit Lammfleisch und südindischen Gewürzen gebraten; serviert mit Mutton Salna und Zwiebel-Joghurt

239 Ceylon Parotta € 13,00 / € 14,00 / € 16,00
(Ei, Huhn, Hammelfleisch) (H4-G-C-A)

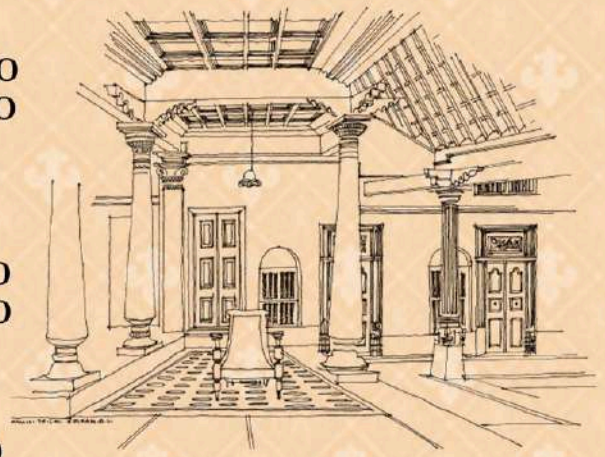
Eine Mischung aus gewürztem Hackfleisch aus Ei, Huhn oder Hammelfleisch und anderen Gewürzen, fest zwischen zwei Rotis gepresst und versiegelt, auf beiden Seiten mit etwas Öl gebraten; serviert mit Chicken Salna und Zwiebel-Joghurt

241 Salna Parotta (Chicken / Mutton) € 15,90 / € 17,90
(H4-G-C-A)

Ein köstliches Brotgericht, das die Reichhaltigkeit mit der flockigen Köstlichkeit von Parotta verbindet; serviert mit Huhn/Lamm und Zwiebel-Joghurt

243 Kizhi Parotta (Chicken / Mutton) € 17,00 / € 19,00
(H4-G-C-A)

Parottas sind eine köstliche Spezialität aus Südindien, die in einer halbflüssigen Hühnersoße getränkt und in ein Bananenblatt gewickelt werden. Serviert mit Salna-Huhn/Lamm und Zwiebel-Joghurt



DOSA

245 Kal Dosa (N-H) € 9,50

Ein dickes, knuspriges und aromatisches Dosa, bekannt für seine einzigartige Textur und seinen reichhaltigen Geschmack, serviert mit würzigen Chutneys und Sambar.

246 Plain Dosa (N-H) € 9,50

Knuspriger Crêpe aus fermentiertem Reisteig, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys

247 Masala Dosa (N-H4-H) € 11,50

Eine knusprige Dosa, gefüllt mit Masala, einer speziellen südindischen Gewürzmischung, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

248 Mysore Masala Dosa (N-H4-H) € 11,90

Eine knusprige, goldbraune Dosa, gefüllt mit einer würzigen Kartoffelmasse und garniert mit einem pikanten, würzigen Mysore-Chutney, serviert mit Chutneys und Sambar.

249 Onion Dosa (N-H-A) € 11,90

Knusprige Dosa mit Zwiebeln, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys

250 Rava Dosa (N-H-A) € 11,90

Knuspriger Crêpe aus Grießteig, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

251 Onion Rava Dosa (N-H-A) € 11,90

Knuspriger Crêpe aus Grießteig mit Zwiebeln, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys

252 Rava Masala Dosa (N-G-H) € 12,50

Knuspriger Crêpe aus Grießteig, gefüllt mit Kartoffelmasala, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

253 Egg Dosa (N-H) € 12,00

Auf Dosa aufgeschlagene Eier, mit Salz und Pfeffer gewürzt, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

254 Ghee Dosa (N-G-H) € 12,90

Ein dünnes, knuspriges Dosa, das mit einer großzügigen Schicht Ghee zubereitet und mit Sambar und verschiedenen Chutneys serviert wird.





255 SPL Ghee Podi Dosa (N-H4-H-G) € 12,90

Ein knuspriges Dosa, leicht mit geklärtem Teig bestrichen und mit speziellem Chettinad-Podi gefüllt; serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

256 Onion Rava Masala Dosa (N-H-H4-A) € 12,90

knuspriger Crêpe aus Grießteig mit Zwiebeln und Masala-Füllung, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

257 Ghee Masala Dosa (N-H4-H-G) € 13,50

Ein knuspriges Dosa, leicht mit geklärtem Teig bestrichen und mit Masala oder speziellen südindischen Gewürzen gefüllt; serviert mit Gemüsesambar und verschiedenen Chutneys.

258 Ghee Podi Masala Dosa (N-H4-H-G) € 14,00

Ein knuspriges Dosa, leicht mit geklärtem Teig bestrichen und mit Masala sowie speziellem Chettinad-Podi gefüllt; serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

259 Paneer Butter Masala Dosa € 14,00

Eine knusprige Dosa, gefüllt mit cremigem Paneer Butter Masala, die eine perfekte Mischung aus Gewürzen und reichhaltigen Aromen bietet.

260 Butter Chicken Masala Dosa € 15,90

Eine knusprige Dosa, gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch in einer cremigen, würzigen Butter-Hähnchen-Soße – eine köstliche Geschmackskombination.

262 Pfeffer-Chicken-Dosa (H4-H-A-N) € 15,00

Eine herzhafte Dosa, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Hühnchen, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

263 Mutton Sukka Dosa (H4-H-A-N) € 15,90

Eine herzhafte Dosa, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Schaf, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

264 Madurai Mutton Kari Dosa € 15,90

(H4-H-N-A)

Knuspriges Dosa mit zartem, würzigem Lammcurry nach Madurai-Art, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.



KINDER-ECKE

265 Pommes Frites € 5,50

Dünne Streifen aus frittierten Kartoffeln, gewürzt mit Pfeffer und Salz

266 Chicken Nuggets € 6.00

Bissgroße Stücke zartes Hähnchenfleisch, umhüllt von einer knusprigen Panade und goldbraun frittiert.

267 Mini-Schokoladen-Dosa (N-H) € 6.90

Ein knuspriger, goldbrauner Crêpe, gefüllt mit einer reichhaltigen Schicht geschmolzener Schokolade, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.

268 Mini-Käse-Dosa (N-G-H) € 6.90

Eine knusprige, goldbraune Dosa, gefüllt mit einer großzügigen Schicht geschmolzenem Käse, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.



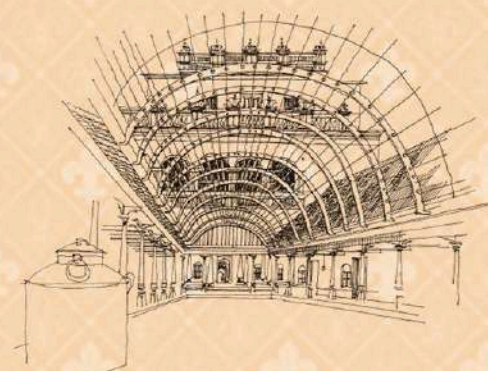


UTHAPPAMS

- 269 Plain Uthappam (N-H) ✓ € 9,00
Dicke, weiche und luftige Reispfannkuchen, an den Rändern leicht knusprig, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.
- 270 Auswahl an Uthappam ✓ € 9,50
(Zwiebel/Tomate/Chili/Käse/Chili-Zwiebel)
(N-H-G)
Ein weicher, dicker Reispfannkuchen, belegt mit einer Auswahl an herzhaften Zutaten wie Zwiebel/Tomate/Chili/Käse/Chili-Zwiebel-Mischung, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.
- 272 Ghee Podi Zwiebel-Uthappam (N-H-G) ✓ € 11,00
Uthappam mit speziellen indischen Gewürzen und kleinen Zwiebeln bestreut

DÄMPF-ZONE

- 273 Idly (2 STK) (N-H) ✓ € 8,00
Weiche, luftige Reiskuchen, warm serviert, perfekt zu Sambar und Kokosnuss-Chutney für eine wohltuende und vollwertige Mahlzeit.
- 274 Sambar/Rasam Idly (N-H-G) € 8,00
Weiche Idlies, serviert mit einem würzigen Sambar oder einem pikanten Rasam, bieten eine perfekte Mischung aus Gewürzen und Komfort.
- 275 Thattu Idly (2 STK) (N-H-G) € 10,50
Weiche und luftige gedämpfte Reiskuchen aus fermentiertem Reis und Linsenbatter, serviert mit Sambar und verschiedenen Chutneys.
- 276 Salna Idly(Chicken/Mutton) (H4-N-H) € 9,00 / €10,00
Idly serviert mit südindischer Hühner-/Lammsoße und geklärter Butter
- 277 Ghee Podi Thattu Idly (N-H-G) € 8,50
Ein Idli, getränkt in besonderen indischen Gewürzen und geklärter Butter.
- 277 Mini Ghee Podi Idly (14 pcs) (N-H-G) € 8,50
Ein Idly, getränkt in speziellen indischen Gewürzen und geklärter Butter.
- 278 Idly Manchurian (A-A1) € 8,50
Gebratenes Idly mit scharf-saurer Manchurian-Sauce



DESSERTS

- 280 Ice Cream € 4,90
- 281 Gulab Jamun (Plain/With Ice Cream) (H1) € 5,50 / 5.90
- 282 Brownie with Ice Cream € 6,50
- 283 Rasamalai (H1) € 6,00
- 284 Madurai Spl Jil Jil Jigarthanda(1-G) € 9,90
- 286 Day Spl Kesari (H-H4-H1) € 6.50
- 288 Carrot Halwa (G-H-H1-H4) € 6,50
- 289 Anjappar Special Falooda (H1-H-G) € 8,90



ALLERGENIC SUBSTANCES

A: CONTAINING GLUTEN A1: WHEAT C: EGG
D: FISH E: PEANUTS G: MILK AND MILK BASED PRODUCTS

H: NUTS H1: ALMONDS H4: CASHEW NUTS
N: MUSTARD M: SESAME SEEDS



VEGAN



CHEF SPECIAL



SPICY

LOYALTY REGISTRATION



Zimmerstraße 92,
10117 Berlin Germany



+49 30 3086 1587



www.anjappar-berlin.de

ACROSS THE GLOBE



INDIA



SINGAPORE



MALAYSIA



HONG KONG



USA



UAE



BAHRAIN



OMAN



KUWAIT



QATAR



SAUDI ARABIA



GERMANY



NETHERLAND



SWITZERLAND



IRELAND



UK



CANADA



AUSTRALIA



THAILAND



SRILANKA