



Aashirwad

• INDISCHES RESTAURANT •

MENÜ

Authentische indische Küche

Öffnungszeiten

Montag: 11:00 - 14:00 und 17:00 - 22:00

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch - Samstag: 11:00 - 14:00
und 17:00 - 22:00

Sonntag: 12:00 - 22:00

Adresse

Aashirwad
Lehmgrubenweg 13
97084 Würzburg DE

Kontakt

E-Mail: Info@aashirwad.de

Telefonnummer:

0931-45466791

0931-45466315

Website: www.aashirwad.de





Über uns

*Namaste und herzlich willkommen im Aashirwad.
Schön, dass du heute bei uns bist – denn gutes Essen
beginnt immer mit einem guten Gefühl.*

*Aashirwad bedeutet Segen, und genau das möchten wir dir schenken:
Momente der Ruhe, Wärme und echter indischer Gastfreundschaft.*

*Wir kochen täglich frisch, mit traditionellen Gewürzen und einem Lächeln,
das man wirklich schmeckt.*

Wenn du besondere Wünsche hast, sag uns einfach Bescheid.

Wir sind hier, um deinen Besuch zu etwas Besonderem zu machen.

❖ रसोई से दिल तक ❖

Von der Küche bis ins Herz.

Aashirwad
• INDISCHES RESTAURANT •

Mittagsangebot

Montag bis Donnerstag von 11:00 bis 14:00 Uhr

15% Rabatt auf alle Speisen

Getränke sind vom Angebot ausgeschlossen.



Genießen Sie unsere indischen Spezialitäten zur Mittagszeit.

SUPPEN

- 1. Dal Suppe (F)** 5,50 €
Linsensuppe mit indischen Gewürzen
- 2. Vegetable Suppe** 5,50 €
Gemüse mit indischen Gewürzen
- 3. Chicken Suppe (C)** 6,50 €
Hähnchen mit indischen Gewürzen

BROT / ROTI

- 4. Tandoori Roti (A)** 2,50 €
Vollkorn-Fladenbrot aus dem Tandoor
- 5. Naan (A)** 2,90 €
Ofenfrisches Fladenbrot nach nordindischer Art
- 6. Butter Naan (A, C)** 3,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter bestrichen
- 7. Garlic Naan (A, C)** 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch und Butter
- 8. Chilli Garlic Naan 🌶️ (A, C)** 3,90 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch, Chili und Butter
- 9. Lacha Paratha (C, E)** 3,90 €
Ofenfrisches, mehrschichtiges, knuspriges Fladenbrot aus Vollkornmehl
- 10. Aashirwad Special Naan (A, C)** 4,20 €
Fladenbrot aus Weizenmehl, gefüllt mit Käse
- 11. Aloo Kulcha (A, C)** 5,50 €
Gefülltes Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung
- 12. Paneer Kulcha (A, C)** 5,90 €
Gefülltes Fladenbrot mit würzigem indischem Frischkäse (Paneer)

VORSPEISEN



- | | |
|--|--------|
| 13. Papadam (2 Stück) | 3,10 € |
| Knuspriger, dünner Fladen aus Linsenmehl, würzig und aromatisch | |
| 14. Masala Papad (2 Stück) (C) | 4,50 € |
| Knuspriger, dünner Fladen aus Linsenmehl, belegt mit indischen Gewürzen, gehackten Tomaten, roten Zwiebeln und frischem Koriander – serviert mit Minzsauce | |
| 15. Sweet Corn (C) | 5,10 € |
| Mais, Zitrone, Butter und indische Gewürze | |
| 16. Pani Puri (6 Stück) (A, C) | 5,10 € |
| Knusprige Teigbällchen gefüllt mit würziger Kartoffel- und Kichererbsenfüllung, serviert mit aromatischem Wasser | |
| 17. Dahi Puri (6 Stück) (A, C) | 5,30 € |
| Knusprige Teigbällchen, gefüllt mit Kartoffeln und Kichererbsen, serviert mit erfrischendem Minz-Joghurt und Tamarinden-Chutney | |
| 18. Mixed Vegetable Pakora (C) | 5,10 € |
| Gemischtes Gemüse, knusprig frittiert in würzigem Kichererbsenteig, serviert mit hausgemachtem Chutney | |
| 19. Paneer Pakora (C) | 7,90 € |
| Indischer Frischkäse Paneer, in würzigem Kichererbsenteig paniert und knusprig frittiert, serviert mit hausgemachtem Chutney | |
| 20. Chicken Pakora (C) | 6,50 € |
| Hähnchenstücke, in würzigem Kichererbsenteig paniert und knusprig frittiert, serviert mit hausgemachtem Chutney | |

VORSPEISEN

21. **Fisch Pakora (C)** 6,90 €
Fischstücke, knusprig frittiert in würzigem Kichererbsenteig, serviert mit hausgemachtem Chutney
22. **Shrimp Pakora (C)** 7,90 €
Garnelen, in würzigem Kichererbsenteig paniert und knusprig frittiert, serviert mit hausgemachtem Chutney
23. **Aashirwad Special Pakora (C)** 9,90 €
Knusprige Pakoras aus Gemüse und Fleisch, serviert mit hausgemachtem Chutney
24. **Aloo Chana Chaat (C)** 5,90 €
Würziger Snack aus Kartoffeln und Kichererbsen, mit frischen Gewürzen und Saucen
25. **Papdi Chaat (A, C)** 5,90 €
Knusprige Cracker mit würziger Kartoffel- und Kichererbsenfüllung
26. **Aloo Tikki Chaat (C, F)** 6,30 €
Knusprige Kartoffelpatties, serviert mit würzigen Saucen und frischen Gewürzen
27. **Vegetable Samosa (A, C, E)** 5,50 €
Knuspriges Teigtäschchen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Cashew und Erbsen
28. **Samosa Chaat (A, C, E)** 6,90 €
Knuspriges Samosas, serviert mit würziger Kartoffel-, Cashew- und Kichererbsenfüllung, Joghurt und aromatischen Saucen

SALATE

Alle Salate werden serviert mit Ihrer Wahl: Joghurt- oder Balsamico-Sauce

29. **Green Garden Salad** 6,50 €
Gemischter Salat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Oliven und Paprika
30. **Indian Salat** 6,90 €
Frischer Gemüsesalat mit indischen Gewürzen
31. **Chicken Salat (C)** 7,10 €
Gemischter Salat mit zarten Hähnchenstücken

REISGERICHTE / BIRYANIS



32. **Vegetarisches Biryani** 🌶️ (2, 8, C, E) 15,10 €
Marktfrisches Gemüse und Paneer mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen
33. **Paneer Biryani** 🌶️ (2, 8, E) 15,90 €
Aromatischer Reis mit indischem Frischkäse (Paneer), Rosinen, Nüssen und indischen Gewürzen
34. **Green Peas Pulav** 3,50 €
Aromatischer Reis mit grünen Erbsen
35. **Plain Reis** 3,10 €
Basmatireis
36. **Chicken Tikka Biryani** 🌶️ (2, 8, C, E) 15,90 €
Hähnchen mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen
37. **Lamm Biryani** 🌶️ (2, 8, E) 16,10 €
Lamm mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen
38. **Shrimp Biryani** 🌶️ (2, 8, D, E) 17,10 €
Garnelen mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen
39. **Aashirwad Biryani** 🌶️ (2, 8, D, E) 18,10 €
Ente, Hähnchen, Lamm und Garnelen mit gebratenem Basmatireis, Rosinen, Nüssen und Gewürzen

VEGETARISCHE GERICHTE

40. **Bhindi Masala** (E – Vegan) 16,90 €
Gewürzte Okraschoten, aromatisch gebraten
41. **Aloo Gobi** (E – Vegan) 14,10 €
Würziger Blumenkohl mit Kartoffeln nach indischer Art
42. **Aloo Chana Masala** (E – Vegan) 13,50 €
Würziges Curry aus Kartoffeln und Kichererbsen
43. **Dal Tadka** (Vegan) 13,50 €
Linsen-Curry mit würzigen Gewürzen und Kräutern
44. **Tawa Sabzi** (E – Vegan) 14,10 €
Gemüse-Mix, würzig auf der Tawa-Pfanne gebraten
45. **Veg Korma** (C, E) 13,50 €
Würziges Gemüse in cremiger, mild gewürzter Sauce
46. **Chili Mushroom** 🌶️🌶️ (F – Vegan) 15,50 €
Knusprige Pilze, Paprika und Zwiebeln, aromatisch in scharfer Sauce gebraten
47. **Chili Gobi** 🌶️🌶️ (F – Vegan) 15,90 €
Scharf gebratener Blumenkohl mit Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce
48. **Chili Paneer** 🌶️🌶️ (F) 16,30 €
Würziger Paneer mit Paprika und Zwiebeln,
scharf gebraten mit Chili und Gemüse

VEGETARISCHE GERICHTE



- | | |
|---|----------------|
| 49. Dal Makhni (C) | 13,50 € |
| Schwarze Linsen in cremiger, würziger Sauce | |
| 50. Mango Mixed Vegetable (C, E) | 14,10 € |
| Würziges Gemüse mit Mangosauce, nach indischer Art zubereitet | |
| 51. Malai Kofta (C, E) | 14,50 € |
| Gemüsebällchen in milder, cremiger Käsesauce | |
| 52. Matar Mushroom Masala (C, E) | 14,50 € |
| Erbsen und Champignons in würziger Masala-Sauce | |
| 53. Kadai Paneer   (C) | 14,50 € |
| Paneerwürfel mit Paprika und Zwiebeln in würziger Kadhai-Sauce | |
| 54. Palak Paneer (C, E) | 14,50 € |
| Zarte Paneerwürfel in cremigem Spinat-Curry | |
| 55. Paneer Jalfrezi (C, E) | 14,50 € |
| Paneerwürfel mit Paprika und Zwiebeln in würziger Sauce | |
| 56. Paneer Makhni (C, E) | 15,50 € |
| Zarte Paneerwürfel in reichhaltiger, aromatischer Makhni-Sauce | |
| 57. Chole Bhature (A, C, E) | 13,90 € |
| Würziges Kichererbsen-Curry mit luftigen, frittierten Fladen | |

CHICKENGERICHTE



- | | | |
|-----|---|---------|
| 58. | Chicken Curry 🌶️ (C, E) | 13,90 € |
| | Saftige Hähnchenstücke in aromatischem Curry | |
| 59. | Chicken Gemüse 🌶️ (C, E) | 15,50 € |
| | Hähnchenstücke mit frischem Gemüse in würziger Sauce | |
| 60. | Chicken Korma (C, E) | 14,90 € |
| | Zartes Hähnchen in cremiger, mild gewürzter Korma-Sauce | |
| 61. | Mango Chicken (C, E) | 15,10 € |
| | Hähnchenstücke in fruchtiger, würziger Mango-Sauce | |
| 62. | Butter Chicken (C, E) | 15,90 € |
| | Zartes Hähnchen in aromatischer, cremiger Butter-Tomatensauce | |
| 63. | Kadhai Chicken 🌶️🌶️ (E) | 15,90 € |
| | Hähnchenstücke mit Paprika und Zwiebeln in würziger Kadhai-Sauce | |
| 64. | Chicken Spinat 🌶️ (C, E) | 15,90 € |
| | Hähnchenstücke in aromatischem Spinat-Curry | |
| 65. | Chili Chicken 🌶️🌶️ | 15,50 € |
| | Knusprig frittierte Hähnchenstücke mit Paprika und Zwiebeln in einer würzigen Sauce | |
| 66. | Chicken Tikka Masala 🌶️ (C, E) | 15,90 € |
| | Hähnchenstücke in würziger Curry-Sauce mit indischem Gemüse | |

LAMMGERICHTE



67. **Lamm Curry** 🌶️ (E) 14,50 €
Lammfleisch in würziger Currysauce
68. **Mutton Rogan Josh** 🌶️ (E) 16,90 €
Lamm in einer würzigen Currysauce mit indischen Gewürzen
69. **Lamm Korma** (C, E) 16,90 €
Zartes Lammfleisch in cremiger, mild gewürzter Sauce
70. **Mango Lamm** (C, E) 16,90 €
Lammfleisch in süß-fruchtiger Mangosauce
71. **Kadhai Lamm** 🌶️🌶️ (E) 16,90 €
Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in würziger Kadhai-Sauce
72. **Lamm Spinat** 🌶️ (E) 16,90 €
Lammfleisch in aromatischem Spinat-Curry
73. **Lamm Nilgiri** 🌶️ (C, E) 16,90 €
Lammfleisch in cremiger Kokos-, Spinat- und Kräutersauce
74. **Lamm Madras** 🌶️🌶️ (E) 16,90 €
Lammfleisch in scharfer, würziger Currysauce
75. **Lamm Vindaloo** 🌶️🌶️ (E) 16,90 €
Lamm und Kartoffeln in scharfer Currysauce

FISCH- & ENTEGERICHTE



76. **Fisch Kadhai** 🌶️🌶️ (E) 17,10 €
Fischfleisch mit Paprika und Zwiebeln in würziger Kadhai-Sauce
77. **Lachs Masala** 🌶️ (E, F) 17,50 €
Lachs in aromatischer, pikant gewürzter Sauce
78. **Shrimp Masala** 🌶️ (C, E) 17,50 €
Garnelen in scharfer, würziger Currysauce
79. **Shrimp Makhni** (C, E) 17,50 €
Garnelen in cremiger Butter-Tomaten-Sauce
80. **Ente Gemüse** 🌶️ (E) 16,90 €
Entenfleisch mit Gemüse in leichter, würziger Sauce
81. **Ente Masala** 🌶️ (C, E, F) 16,90 €
Entenfleisch in kräftiger, pikant gewürzter Sauce
82. **Ente Mango** (C, E) 16,90 €
Entenfleisch in süß-fruchtiger Mangosauce
83. **Ente Korma** (C, E) 16,90 €
Entenfleisch in cremiger, mild gewürzter Sauce

TANDOORI SPEZIALITÄTEN

VOM GRILL MIT FLADENBROT - VEGETARISCH

Alle Grill-Gerichte werden serviert mit Naan + Spezielle Hausgemachte Makhani-Sauce / Minzsauce

84. **Paneer Tikka** (C) 17,50 €
Gegrillte Paneerwürfel (indischer, hausgemachter Käse) mit Paprika und Zwiebeln, gewürzt und aromatisch
85. **Achari Mushroom Tikka** (E) 🌶️🌶️ 17,50 €
Würzige, im Tandoor gegrillte Champignons mit Paprika und Zwiebeln
86. **Pahadi Paneer Tikka** (E) 17,50 €
Gegrillte Paneerwürfel mit frischen Kräutern und milden Gewürzen

VOM GRILL MIT FLADENBROT - CHICKEN

Alle Grill-Gerichte werden serviert mit Naan + Spezielle Hausgemachte Makhani-Sauce / Minzsauce

87. **Chicken Tikka** (C) 18,90 €
Gewürzte Hähnchenstücke, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln
88. **Achari Chicken Tikka** (C) 🌶️🌶️ 18,90 €
Im Tandoor gegrilltes Hähnchen in scharfer Achari-Sauce
89. **Chicken Seekh Kebab** (C) 19,90 €
Im Tandoor gegrillte, würzige Hähnchenspieße
90. **Tandoori Chicken** (C) 20,50 €
Hähnchen mit Knochen im Tandoor gegrillt

VOM GRILL MIT FLADENBROT - LAMM

Alle Grill-Gerichte werden serviert mit Naan + Spezielle Hausgemachte Makhani-Sauce / Minzsauce

91. **Lamm Tikka** (C) 20,50 €
Gewürzte Lammstücke, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln
92. **Lamm Seekh Kebab** (C) 21,50 €
Im Tandoor gegrillte, würzige Lammspieße
93. **Hariyali Lamm** (C) 20,50 €
Lammstücke in grüner Kräuter-Marinade, gegrillt

VOM GRILL MIT FLADENBROT - LACHS / FISCH

Alle Grill-Gerichte werden serviert mit Naan + Spezielle Hausgemachte Makhani-Sauce / Minzsauce

94. **Salmon Tikka** (C) 20,90 €
Gewürzte Lachsfilets, gegrillt
95. **Tandoori Prawns** (C) 19,90 €
Würzige Garnelen, im Tandoor gegrillt

RAITA

- | | | |
|-----|--|--------|
| 96. | Boondi Raita (C) | 4,90 € |
| | Joghurt mit knusprigen Boondi-Bällchen | |
| 97. | Cucumber Raita (C) | 4,90 € |
| | Joghurt mit frischen Gurkenstücken | |
| 98. | Vegetable Raita (C) | 4,90 € |
| | Joghurt mit gemischtem Gemüse | |

NACHSPEISEN

- | | | |
|------|---|--------|
| 99. | Gulab Jamun (C) | 3,90 € |
| | Süße, frittierte Teigbällchen in Zuckersirup | |
| 100. | Mango Mustani (C, E) | 5,90 € |
| | Mischung aus Mangofruchtmark und Vanilleeis, garniert mit Nüssen und Früchten | |
| 101. | Kesar Pista Kulfi (C, E) | 5,90 € |
| | Traditionelles indisches Eis mit Safran und Pistazien | |
| 102. | Shahi Strawberry (C) | 5,90 € |
| | Mischung aus Erdbeerfruchtmark und Vanilleeis, garniert mit Nüssen und Früchten | |

FÜR KINDER

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| Pommes | 3,50 € |
| Onion Rings (A, B) | 4,90 € |
| Chicken Nuggets (A, B) | 5,90 € |
| Kinderschnitzel (A, B) | 10,50 € |
| Vom Hähnchen, dazu Pommes und Salat | |

APERITIFS

Prosecco	0,1 l	2,50 €
Campari Soda oder mit Orangensaft	4 cl	3,90 €
Aperol Spritz	0,33 l	6,90 €
Limoncello Spritz	0,33 l	6,90 €
Sarti Spritz	0,33 l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,33 l	6,90 €
Aperol Lillet Spritz	0,33 l	6,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola	0,33 l	3,50 €
Cola Zero	0,33 l	3,50 €
Cola Light	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Cola-Mix	0,33 l	3,50 €
Fanta	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Bitter Lemon	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Apfelsaft / Schorle	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Orangensaft / Schorle	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Johannisbeersaft / Schorle	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Maracujasaft / Schorle	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Mangosaft / Schorle	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Ananassaft / Schorle	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Lycheesaft / Schorle	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Tafelwasser	0,2 / 0,4 l	2,50 / 3,90 €
Frankenbrunnen		3,90 €
<i>Naturelle / Medium / Spritzig, 0,5 l</i>		

COCKTAILS & MOCKTAILS

Cocktails

Lychee Rose Cocktail	6,50 €
Pink Berries	6,50 €
Sharabi Mango	6,50 €

Mocktails

Mango Lime	6,20 €
Halunda Minze	6,20 €
Erdbeere Melone	6,20 €

INDISCHE KALTGETRÄNKE

Sweet Lassi (C)	3,90 €
Mango Lassi (C)	4,10 €
Banana Lassi (C)	4,10 €
Strawberry Lassi (C)	4,10 €
Coconut Lassi (C)	4,10 €
Rose Lassi (C)	4,10 €
Lassi Salzig (C)	3,90 €
Masala Lassi (C)	4,10 €
Virgin Mojito	4,50 €

BIERE



Distelhäuser vom Fass

Pils	0,3 l / 0,4 l	3,20 / 4,20 €
------	---------------	---------------

Distelhäuser aus der Flasche

Distel Hell	0,5 l	4,70 €
Hefe-Weizen	0,5 l	4,70 €
Hefe-Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Landbier	0,5 l	4,70 €
Naturradler	0,5 l	4,50 €
Pils Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Indische Biere

Kingfisher	0,33 l	3,50 €
------------	--------	--------

WEINE



Frankenweine – Weiß

Müller-Thurgau Kabinett, halbtrocken	0,25 l	6,20 €
Silvaner Kabinett, trocken	0,25 l	6,20 €
Bacchus	0,25 l	6,20 €
Chardonnay "O wie schoen ist Franken"	0,25 l	6,20 €
Rotling, halbtrocken 2023	0,25 l	6,20 €
Weinschorle (nach Wahl)	0,33 l	4,90 €

Offene Weine – Weiß

Frascati Römische Hügel	0,25 l	6,20 €
Roséwein	0,25 l	6,20 €
Pinot Grigio	0,25 l	6,20 €
Lugana	0,25 l	7,50 €
Weißburgunder, trocken	0,25 l	6,20 €

WEINE

Offene Weine – Rot

Lambrusco Perlwein, Emilia Romagna	0,25 l	6,20 €
Valpolicella, halbtrocken, Venetien	0,25 l	6,20 €
Montepulciano d'Abruzzo, trocken	0,25 l	6,20 €
Barbera del Monferrato, trocken, Piemont	0,25 l	6,20 €
Bardolino, trocken, Venetien	0,25 l	6,20 €
Chianti Classico DOC, Toskana	0,25 l	6,20 €
Primitivo, Apulien	0,25 l	6,20 €
Holznagel Domina Landwein, Main, trocken	0,25 l	6,20 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	2,50 €
Doppel-Espresso	3,90 €
Affogato	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Glas Tee mit Zitrone	3,50 €
Grüntee, Ingwer, Pfefferminze, Schwarztee, Kamille oder Früchtetee	3,50 €
Indischer Tee	3,50 €

SPIRITUOSEN

Amaro Averna Magenbitter, 34%, 2 cl	3,50 €
Ramazotti Magenbitter, 34%, 2 cl	3,50 €
Sambuca Likör, 34%, 2 cl	3,00 €
Grappa Trester, 42%, 2 cl	3,50 €
Limoncello Likör, 30%, 2 cl	2,50 €
Rum Indischer Rum, 2 cl	3,50 €

SCHÄRFEGRADE

 Basic  Medium  Hot

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Zusatzstoffe:

- 1 – mit Farbstoffen
- 2 – mit Konservierungsstoffen
- 3 – mit Süßungsmitteln
- 4 – mit Antioxidationsmitteln
- 5 – koffeinhaltig
- 6 – chininhaltig
- 7 – mit Geschmacksverstärkern
- 8 – geschwefelt
- 9 – enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 – mit Phosphat

Allergene:

- A – Weizenmehl (glutenhaltiges Getreide)
- B – Eier
- C – Milch
- D – Krebstiere
- E – Schalenfrüchte
- F – Maismehl

SOUTH INDIAN CUISINE

Plain Dosa

11,90 €

Dünnere, knuspriger Pfannkuchen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig, serviert mit Kokos-Chutney und Sambar.

Onion Dosa

12,90 €

Knuspriger Pfannkuchen aus fermentiertem Reis- und Linsenteig mit Zwiebeln, serviert mit Chutney und Sambar.

Masala Dosa

13,90 €

Knuspriger Crêpe aus fermentiertem Reis- und Linsenteig, gefüllt mit würziger Kartoffelfüllung, serviert mit Kokos-Chutney und Sambar.

Paneer Dosa

14,90 €

Knuspriger Crêpe aus Reis- und Linsenteig, gefüllt mit gewürztem Paneer (indischem Frischkäse), serviert mit Chutney und Sambar.

Idli Sambar

9,90 €

Gedämpfte Reisküchlein mit würziger Linsensuppe.

Uttapam

12,90 €

Weicher, dicker Pfannkuchen mit Gemüse, serviert mit Chutney und Sambar.



अतिथि देवो भवः

(Atithi Devo Bhava)

*In Indien sagt man: Gäste sind wie Götter.
Danke, dass Sie heute Teil unserer kulinarischen
Reise waren. Möge Ihr Weg Sie bald wieder zu
uns führen.*



❖ Öffnungszeiten ❖

Montag: 11:00 - 14:00 und 17:00 - 22:00

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch - Samstag: 11:00 - 14:00
und 17:00 - 22:00

Sonntag: 12:00 - 22:00



Telefon:

0931-45466791 / 0931-45466315



E-Mail: info@aashirwad.de



Adresse:

Lehmgrubenweg 13, 97084 Würzburg