



Willkommen bei Atithya - Indische Küche

**अतिथि देवो भवः
Der Gast ist Gott.**

**Ein Restaurant, wo jeder Gast königlich mit luxuriösen
Spezialitäten aus Indien geehrt wird.**

**Wir bringen die authentischen Aromen der indischen Küche
direkt nach Wolfsburg. Unser Restaurant steht für traditionelle
Rezepte, frische Zutaten und einen unvergleichlichen
Geschmack, der Sie auf eine kulinarische Reise durch Indien
mitnimmt.**

**Ob stilvolles Dinner im Restaurant, komfortable Lieferung nach
Hause oder exklusives Catering – wir sind stets für Sie da!**

Folge uns für mehr.

Instagram und facebook: @atithya_indische_küche



ATITHYA

INDISCHE KÜCHE

Mittagsessen (von 11:00 bis 14:00 Uhr)

- 1. Butter Chicken** ^G **10,90**
Zarte Hähnchenstücke in cremiger und mild-würziger Tomaten-Butter Currysauce mit einem Hauch von Sahne
- 2. Chicken Korma** ^{G, H} **10,90**
Zarte Hähnchenstücke in milder, cremiger Cashew Currysauce mit Kokosmilch, Mandelflocken und Rosinen
- 3. Lamm Curry** ^G **11,90**
Lammfleisch in Currysauce mit frischem Ingwer und Koriander
- 4. Lamm Jahlferzi (scharf)** ^G **11,90**
Gebraten Lammfleisch in pikanter Curry-Tomatensauce, mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander und Ingwer
- 5. Matar Paneer** ^G **9,90**
Hausgemachter Rahmkäse mit Erbsen in aromatischen Tomaten-Zwibel-Currysauce - serviert mit Reis
- 6. Dal Tadka** ^{✓ G} **8,90**
Sanft gekochtes gelbes Linsencurry, veredelt mit Gewürzen, Koriander und Ingwer
- 7. Chana Masala** ^{✓ G} **8,90**
Kichererbsen Curry, gekocht in einer würzigen Tomate-Zwiebel-Curry mit aromatischen Gewürzen - serviert mit Reis
- 8. Alu Matar** [✓] **8,90**
Herzhaftes Kartoffeln Curry mit grünen Erbsen in mildwürzigen Tomaten Currysauce - serviert mit Reis
- 9. Samosa (1 Stück)** ^{✓ A, G} **2,50**
Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Gewürzen - serviert mit versch. Chutneys

Vorspeisen

- 11. Plain Papadam** [✓] **1,50**
Geröstetes, dünnes und knuspriges Linsenbrot - serviert mit versch. Chutneys
- 12. Masala Papadam** [✓] **2,50**
Geröstetes, dünnes und knuspriges Linsenbrot, belegt mit gehackten Tomaten, Zwiebeln, Koriander und aromatischen Gewürzen - serviert mit versch. Chutneys
- 13. Papdi Chaat** ^{A, G} **5,90**
Knusprige Papdis aus Weizenmehl, belegt mit Kartoffelwürfeln, Kichererbsen, verfeinert mit Joghurt, Tamarinde, Koriander Chutney und Gewürzen



ATITHYA

INDISCHE KÜCHE

- 14. Dahi Vada (3 Stück)** ^G **6,90**
Zarte Linsenbällchen in cremigem Joghurt, verfeinert mit Tamarinde, Koriander Chutney und Gewürzen
- 15. Hara Bhara Kabab (6 Stück)** ^G **6,90**
Knusprige Kabab mit Spinat, Kartoffeln und hausgemachter Rahmkäse - serviert mit versch. Chutneys
- 16. Samosa (2 Stück)** ^{V A, G} **5,90**
Knusprig frittierte Teigtaschen, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Kartoffeln, Erbsen und aromatischen Gewürzen - serviert mit versch. Chutneys
- 17. Veg. Pakora** ^V **6,90**
Versch. Gemüse, umhüllt von würzigem Kichererbsenmehlteig - serviert mit versch. Chutney
- 18. Paneer Pakora** ^G **7,90**
Frittierter indischer Rahmkäse, umhüllt von würzigem Kichererbsenmehlteig - serviert mit versch. Chutney
- 19. Chicken Pakora** **9,90**
Frittierter Hähnchenstücke, umhüllt von würzigem Kichererbsenmehlteig - serviert mit versch. Chutney
- 20. Paneer Tikka** ^{G, J} **11,90**
Zart marinierte und gegrillte Paneerwürfel mit Gemüse - serviert auf einer heißen Gusseisernen Pfanne und mit versch. Chutney
- 21. Chicken Tikka** ^{G, J} **13,90**
Saftiges und zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse - serviert auf einer heißen Gusseisernen Pfanne und mit versch. Chutney
- 22. Chicken Nuggets** ^A **6,90**
Goldbraun knusprige Stücke aus saftigem Hähnchenfilet
- 23. Pommes** **4,50**
Frittiertes Kartoffeln Pommes

Salate

- 24. Desi Salat** ^V **4,50**
Rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Limetten und Chili
- 25. Paneer Salat** ^{G, M} **6,90**
Gemischter Salat mit gebratenem indischem Käse und Dressing
- 26. Chicken Salat** ^M **7,90**
Gemischter Salat mit zarter und gegrillter Hähnchenstreifen und Dressing



ATITHYA

INDISCHE KÜCHE

Suppen

- 31. Linsen Suppe** ^{V G} **3,90**
Sanft gekochte gelbe Linsensuppe, mild gewürzt und verfeinert mit Kreuzkümmel und Koriander
- 32. Gemüse Suppe** ^{V G} **5,50**
Gemüsesuppe mit frischem versch. Wurzelgemüse und frischen Koriander
- 33. Lemon Koriander Suppe** ^{V G} **5,90**
Suppe mit frischem Koriander, spritziger Zitrone, feinen Gemüsestreifen (Karotten, Kohl) und süß Chili Sauce
- 34. Chicken Shorba Suppe** ^G **7,90**
Suppe mit Hähnchenfleisch, gekocht in einer herzhaften Brühe aus gerösteten Gewürzen, Knoblauch und frischen Kräutern
- 35. Manchow Suppe** ^{A, F} **6,90**
Suppe verfeinert mit Ingwer, Knoblauch und Sojasauce - serviert mit knusprig frittierten Nudeln
- mit fein gehacktem Gemüse (Kohl, Karotten, Paprika)
 - mit Hähnchenstücke **+ 1,50**

Indo-chinesische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Rice und für Veganer mit passenden Zutaten serviert.

- 41. Manchurian Bällchen** ^{A, F} **10,90**
Fein gehackte Gemüse-Bällchen (Kohl, Karotten, Paprika), knusprig frittiert und geschwenkt in einer würzigen Sojasauce, Ingwer, Knoblauch und Chili
- 42. Paneer Chili** ^{F, G} **13,90**
Knusprig gebratene Paneerwürfel in einer würzig-pikanten Chili-Knoblauch-Sauce, geschwenkt mit Paprika, Zwiebeln und Koriander
- 43. Chicken Chili** ^{F, G} **14,90**
Zarte, knusprig gebratene Hähnchenstücke in einer würzig-pikanten Chili-Knoblauch-Sauce, geschwenkt mit Paprika, Zwiebeln und Koriander
- 44. Lamm Chili** ^{F, G} **15,90**
Zarte, knusprig gebratene Lammfleisch in einer würzig-pikanten Chili-Knoblauch-Sauce, geschwenkt mit Paprika, Zwiebeln und Koriander
- 45. Hakka Noodles** ^{F, G} **9,90**
Frische Weizennudeln mit fein gestreiften Karotten, knackigem Kohl und Paprika, verfeinert mit einem Hauch von Knoblauch, dunkler Sojasauce und aromatischen Gewürzen
- 46. Schezwan Noodles** ^A **8,90**
Frische Weizennudeln, im Wok scharf angebraten mit einer hausgemachten, pikanten Schezwan-Sauce, garniert mit Koriander



ATITHYA

INDISCHE KÜCHE

Süd-indische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Sambar und Kokos-Chutney serviert.

- | | |
|--|--------------|
| 51. Medu Vada ✓ ^G | 5,90 |
| Knusprige und frittierte Linsenringe | |
| 52. Idli Sambhar (2 Stück) ✓ ^G | 8,90 |
| Weiche und gedämpfte Reis-Linsen-Küchlein | |
| 53. Veg. Uttapam ✓ ^G | 8,90 |
| Herzhafter und fluffiger Linsenpfannkuchen, belegt mit frischem Gemüse | |
| 54. Onion Uttapam ✓ ^G | 7,90 |
| Fluffiger Pfannkuchen aus Linsenmehl, belegt mit reichlich Zwiebeln | |
| 55. Plain Dosa ✓ ^G | 6,90 |
| Dünnere, knusprige Dosa (Crêpe) aus Linsen- und Reisteig | |
| 56. Masala Dosa ✓ ^G | 9,90 |
| Knusprige Dosa (Crêpe), gefüllt mit würzigem Kartoffel-Masala | |
| 57. Mysore Masala Dosa ✓ ^G | 11,90 |
| Dosa mit aromatischer, leicht scharfer Mysore-Chutney-Schicht und Kartoffelfüllung | |
| 58. Gini Roll Dosa ✓ ^G | 13,90 |
| Gefüllter Roll-Dosa mit würziger Masala-Füllung und indischer Rahmkäse | |
| 59. Chocolate Dosa (für Kind empfohlen) ✓ ^G | 7,90 |
| Knusprige Dosa (Crêpe), gefüllt mit Nutella | |

Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Rice und für Veganer mit passenden Zutaten serviert.

- | | |
|---|--------------|
| 61. Aloo Gobi Mattar ✓ | 12,90 |
| Kartoffeln, Blumenkohl und Erbsen in aromatischer Tomaten-Gewürz-Sauce | |
| 62. Dal Tadka ✓ ^G | 12,90 |
| Sanft gekochtes gelbes Linsencurry, veredelt mit Gewürzen, Koriander und Ingwer | |
| 63. Dal Makhani ✓ ^G | 12,90 |
| Cremiges Linsencurry aus schwarzen Linsen in Butter-Sahne-Currysauce mit Koriander und Ingwer | |
| 64. Chole Bhatura ✓ ^{A, G} | 13,90 |
| Würzig gekochte Kichererbsencurry - serviert mit frittiertem Bhatura-Fladenbrot | |
| 65. Malai Kofta ✓ ^G | 13,90 |
| Hausgemachte Rahmkäsebällchen gefüllt mit geriebenen Kartoffeln in Cashew-Sahne-Currysoße fein zubereitet | |



ATITHYA

INDISCHE KÜCHE

66. Veg. Diwani Handi ^{G, H} **13,90**
Cremiges Gemüsegericht mit frischem saisonalem Gemüse in milden Tomaten Cashew Currysauce

67. Veg. Jahlferzi (scharf) ^{G, M} **13,90**
Gebratenes frisches saisonales Gemüse in pikanter Curry-Tomatensauce, mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Koriander und Ingwer

Paneer Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Rice und für Veganer mit passenden Zutaten serviert.

71. Matar Paneer ^{G, H} **12,90**
Hausgemachter Rahmkäse mit Erbsen in aromatischen Tomaten-Zwibel-Currysauce

72. Shahi Paneer ^{G, H} **13,90**
Hausgemachter Rahmkäse in einer cremigen Cashew Currysauce

73. Paneer Kadai ^{G, H} **13,90**
Hausgemachter Rahmkäse in pikanter Currysauce mit frischer Paprika, Zwiebeln und Tomaten

74. Palak Paneer ^{G, H} **13,90**
Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat in cremiger Curry-Sahnesauce

75. Atithya Spezial ^{G, H} **14,90**
Spinat-Rahmkäse-Kugeln in cremiger Tomatensauce

Hähnchen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Rice serviert.

81. Butter Chicken ^{G, H} **14,90**
Zarte Hähnchenstücke in cremiger und mild-würziger Tomaten-Butter Currysauce mit einem Hauch von Sahne

82. Chicken Korma ^{G, H} **14,90**
Zarte Hähnchenstücke in milder, cremiger Cashew Currysauce mit Kokosmilch, Mandelflocken und Rosinen

83. Mango Chicken ^G **14,90**
Saftig gegartes Hähnchenstücke in samtiger Mango-Sahne-Currysauce, verfeinert mit Koriander, Mandelflocken

84. Chicken Kadai ^{G, H} **15,90**
Hähnchenstücke in pikanter Currysauce mit frischer Paprika, Zwiebeln und Tomaten und verfeinert mit Koriander

85. Chicken Tikka Masala ^{G, M} **15,90**
Im Ofen gegrillte Hähnchenstücke in Tomaten Currysauce, serviert auf einer heißen Gusseisernen Pfanne und verfeinert mit Koriander



ATITHYA

INDISCHE KÜCHE

86. Chicken Vindaloo (scharf) ^{G, M} **15,90**
Gebraten Hähnchenstücke mit Kartoffeln in Curry-Kokos Masalasaucе, garniert mit Ingwerscheiben, frischem Koriander

87. Atithya Spezial ^{G, H} **15,90**
Zart geschmorte Hähnchenstücke in einer aromatischen grünen Masala-Sauce aus Koriander, Minze, Kokos und milden Gewürzen

Lamm Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Rice serviert.

91. Lamm Curry ^G **14,90**
Lammfleisch in Currysauce mit frischem Ingwer und Koriander

92. Lamm Korma ^{G, H} **14,90**
Zarte Lammfleisch in milder, cremiger Cashew Currysauce mit Kokosmilch, Mandelflocken und Rosinen

93. Lamm Rogan Josh **15,90**
Lammfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen

94. Lamm Saag ^{G, H} **15,90**
Lammfleisch in cremiger und gewürzter Spinat Currysauce

95. Lamm Tikka Masala ^{G, M} **15,90**
Im Ofen gegrillte Lammfleisch in einer würzigen und cremigen Tomaten Currysauce, serviert auf einer heißen Gusseisernen Pfanne

96. Atithya Spezial (scharf) ^{G, H} **17,90**
Gebraten Lammfleisch mit Kartoffeln in Masalasaucе, garniert mit Ingwerscheiben, frischem Koriander und Kokosflocken

Ente Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Rice serviert.

101. Ente Curry ^G **15,90**
Zart gebratene Entenfleisch in Currysauce mit frischem Ingwer und Koriander

102. Ente Korma ^{G, H} **15,90**
Zarte Entenfleisch in milder, cremiger Cashew Currysauce mit Kokosmilch, Mandelflocken und Rosinen

103. Ente Mango ^G **15,90**
Entenfleisch in samtiger Mango-Sahne-Currysauce, verfeinert mit Koriander, Mandelflocken

104. Atithya Spezial ^{G, H} **16,90**
Entenfleisch mit frischer Paprika, Zwiebeln und Tomaten in einer kräftigen Masala-Sauce



ATITHYA

INDISCHE KÜCHE

Garnelen Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Rice serviert.

- | | |
|--|--------------|
| 111. Garnelen Curry ^{B, G} | 16,90 |
| Garnelen in Currysauce mit frischem Ingwer | |
| 112. Garnelen Korma ^{B, G, H} | 16,90 |
| Garnelen in milder, cremiger Cashew Currysauce mit Kokosmilch, Mandelflocken und Rosinen | |
| 113. Atithya Spezial ^{B, G, H} | 17,90 |
| Garnelen mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Gewürzen | |

Reis Gerichte

Alle Reis Gerichte werden mit Reita serviert.

- | | |
|--|--------------|
| 121. Veg. Biryani ^{G, M} | 13,90 |
| Gedämpfte Basmati Reis mit versch. Gemüse und hausgemachter Rahmkäse, garniert mit Cashewkernen, Rosinen, Mandeln und Gewürzen | |
| 122. Chicken Biryani ^{G, M} | 14,90 |
| Gedämpfte Basmati Reis mit Hühnerbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Erbsen, garniert mit Cashewkernen und Rosinen | |
| 123. Lamm Biryani ^{G, M} | 15,90 |
| Gedämpfte Basmati Reis mit Lammfleisch, Paprika, Zwiebeln, Erbsen, garniert mit Cashewkernen und Rosinen | |

Indische Brots & Dips

- | | |
|---|-------------|
| 131. Roti / Chapati ^{A, G} | 2,50 |
| • Gebacken Vollkorn Fladenbrot | - |
| • Gebacken Vollkorn Fladenbrot mit Butter | +0,50 |
| 132. Tandoori Naan ^{A, G} | 3,00 |
| • Gebacken Weizenmehl Fladenbrot | - |
| • Gebacken Weizenmehl Fladenbrot mit Butter | +0,50 |
| • Gebacken Weizenmehl Fladenbrot mit Butter, Knoblauch | +1,00 |
| 133. Stuffed Naan ^{A, G} | 5,50 |
| Gebacken Weizenmehl Fladenbrot mit wählbarer Füllung | |
| • Paneer Naan - gefüllt mit indischem Rahmkäse und Gewürzen | |
| • Kartoffeln Naan - gefüllt mit Kartoffelpüree und Gewürzen | |
| • Chicken Kema Naan - gefüllt mit Hühnerbrustfilet und Gewürzen | |
| 134. Bhatura ^{A, G} | 3,00 |
| Frittiertes Hefeteigbrot | |
| 135. Reita ^G | 2,00 |
| Joghurt Sauce mit Gurken, Zwiebeln und Gewürzen | |



ATITHYA

INDISCHE KÜCHE

- 136. Dips / Sauce** ^{G, H} **1,50**
- Minze Koriander Dip - Joghurt Sauce mit frischer Minze und Koriander
 - Joghurt Dip
 - Tamarinde Dip
 - Mango Dip

Milch Getränke

- 141. Süß Lassi** (0,4 l) ^G **4,00**
Erfrischendes und süßes Joghurtgetränk, cremig aufgeschlagen
- 142. Mango Lassi** (0,4 l) ^G **4,50**
Cremiges Joghurtgetränk mit reifer Mango sanft gesüßt
- 143. Koko Lassi** (0,4 l) ^G **4,50**
Cremiges Joghurtgetränk mit Kokosmilch gesüßt
- 144. Schoko Milchshake** (0,4 l) ^G **4,50**
Cremiger Shake aus feiner Vanille, frischer Milch und Eis
- 145. Erdbeer Milchshake** (0,4 l) ^G **4,50**
Cremiger Shake aus frischen Erdbeeren, frischer Milch und Eis
- 146. Pistazien Milchshake** (0,4 l) ^G **4,50**
Cremiger Shake aus feinen Pistazien, frischer Milch und Vanilleeis

Nachtisch

- 151. Gulab Jamun** ^G **3,90**
Warme, goldbraun frittierte Milchbällchen, eingelegt in aromatisiertem Zuckersirup mit feinen Noten von Kardamom und Rosenwasser
- 152. Ras Malai** ^G **3,90**
Weiche Frischkäsebällchen in aromatisierter, leicht gesüßter Milch, verfeinert mit Kardamom, Safran und zarten Mandel- und Pistazienblättchen
- 153. Royal Faluda** (0,35 l) ^{E, G, H} **3,90**
Traditionelles Dessertgetränk aus süßer Rosenmilch, zarten Faluda-Nudeln, Basilikumsamen und Vanilleeis
- 154. Matka Eis** ^G **4,90**
Indisches Matka-Eis Tontopf – wählbar in Mango, Guava, Kokos und Litschi Geschmack
- 155. Cassata Eis** ^G **4,90**
Gesüßter Milchreispudding mit Nüssen und Mandeln
- 156. Sizzler Brownies** ^G **5,90**
Warmer Schokoladenbrownie auf einer heißen Gusseisernen Pfanne, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und überzogen mit heißer Schokoladensauce



ATITHYA

INDISCHE KÜCHE

Allergie

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid & Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere