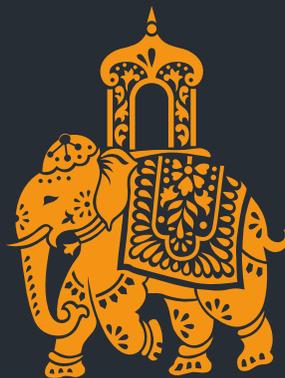




TANDOOR

INDISCHES RESTAURANT

Speise- & Getrankekarte



Alle Speisen auch Außer Haus

MAHARAJA THALI

SPEISEN WIE EIN MAHARAJA

Tauchen Sie ein in die Welt eines einstigen Maharajas und speisen Sie wie ein Solcher vor vielen Jahren in seinem Palast.

Thalis sind verschiedene Gerichte, in kleinen Schalen, liebevoll auf einer Platte angerichtet.

Wir servieren Ihnen unsere Thalis auf original indischen Platten nach indischer Tradition.

Thali Vegetarisch p.P. 16,90 €

Thali Fleisch p.P. 17,90 €

(ab 2 Personen)



VORSPEISE /// STARTERS

- | | | | | | |
|-----|---|--------|-----|---|--------|
| 101 | Samosa ^a
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, dazu frische Dips | 5,90 € | 108 | Paneer Pakora ^g
Hausgemachter indischer Käse paniert mit Kichererbsenmehl, dazu Dips | 6,90 € |
| 102 | Samosa Chaat ^a
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen in einer delikaten Sauce mit gemischtem Salat | 6,90 € | 109 | Onion Bhaji
Panierte Zwiebelbällchen, dazu Dips | 6,50 € |
| 103 | Chatpate Chicken Chaat
Mariniertes Hähnchenfleisch in einer delikaten Sauce mit gemischtem Salat | 7,90 € | 110 | Amritsari Fish Fry
Pangasiusfilet gebacken in Kichererbsenmehl, dazu Dips | 7,90 € |
| 104 | Aloo Chole Ki Chaat
Kartoffeln und Kichererbsen auf gemischtem Salat, dazu hausgemachte Dips | 6,90 € | 111 | Aloo Kulcha
Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln, indischen Gewürzen, dazu Dips | 5,50 € |
| 105 | Vegetable Pakora
gemischtes Gemüse paniert in Kichererbsenmehl, dazu hausgemachte Dips | 5,90 € | 112 | Paneer Kulcha ^a
Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem indischen Käse, und indischen exotischen Gewürzen | 5,90 € |
| 106 | Pakora Chaat
gemischtes Gemüse paniert in Kichererbsenmehl auf gemischtem Salat, dazu hausgemachtes Dressing | 6,50 € | 113 | Keema Kulcha ^a
Fladenbrot gefüllt mit Lamm-Hackfleisch, dazu Dips | 6,90 € |
| 107 | Chicken Pakora
Gegrilltes Hähnchenfleisch paniert mit Kichererbsenmehl, dazu Dips | 7,90 € | 114 | Gemischte Pakora-Platte
(ab 2 Personen) ^{a,g}
Gemischte Vorspeisenplatte dazu hausgemachte Dips | 9,90 € |

SUPPEN /// SOUPS

- | | | | | | |
|-----|--|--------|-----|---|--------|
| 115 | Chicken Soup §
Hühnersuppe mit frischem Koriander | 6,50 € | 118 | Corn Soup §
Indische Mais- Suppe mit gemischtem Gemüse und frischen Koriander | 5,90 € |
| 116 | Tomato Soup §
Indische Tomatensuppe mit frischem Koriander | 5,90 € | 119 | Chicken Corn Soup §
Hühnersuppe mit Mais und frischem Koriander | 6,50 € |
| 117 | Dal Soup §
Linsensuppe mit frischem Koriander | 5,90 € | | | |

SALATE /// SALADS

- | | | | | | |
|-----|---|--------|-----|---|---------|
| 120 | Ghas Phus ka Salat j
Gemischter, grüner Salat | 5,90 € | 124 | Murg Kaju ka salad j
Salat mit Hähnchenbruststreifen, Ananas, gebratenen Cashewnüssen, Korianderblätter, in Joghurtdressing mit Salz und weißem Pfeffer | 8,90 € |
| 121 | Chana Rangeela j
Kichererbsensalat mit Zwiebeln, Kreuzkümmel, frischen Korianderblättern, leicht gesüßt mit hausgemachtem Dressing | 6,90 € | 125 | Pepper Corn Chicken Salat i §
Salat mit Mais, Hähnchenbruststreifen und Paprika in einem hausgemachten Dressing | 8,90 € |
| 122 | Chana Paneer Rangeela j
Kichererbsensalat mit hausgemachtem indischen Käse, Zwiebeln, Kreuzkümmel, frischen Korianderblättern, leicht gesüßt mit hausgemachtem Dressing | 8,50 € | 126 | Tandoor Special Salat , j, §
Gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet, Obst, Käse und Champignons, dazu ein hausgemachtes Dressing | 10,90 € |
| 123 | Chana Chicken Rangeela i §
Kichererbsensalat mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Kreuzkümmel, frischen Korianderblättern, leicht gesüßt mit hausgemachtem Dressing | 8,90 € | | | |

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES (ab 2 Personen) ^{a,g}

300 Maharaja Special Menü

(5-Gänge-Menü)

Papadam

Dünner frittierter Fladen aus Linsenmehl
mit verschiedenen Dips

Kulcha

Indisches Brot gefüllt mit Kartoffeln
und indischen Gewürzen

Mix Raita

Joghurt mit diversem Gemüse
und indischen Gewürzen

Dal Shorba

Linsensuppe mit frischem
Ingwer und Koriander

Hauptgericht

Freie Auswahl aus der Menükarte
(Lamm, Geflügel oder Vegetarisch)

Beilagen

Naan, Basmati-Reis, Achar, Mango-Chutney

Dessert

Gulab Jamun
Honigbällchen

36,90 € pro Person

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES (ab 2 Personen) ^{a,g,h}

301 Rang-e-Bahar Special Menü

(4-Gänge-Menü)

Samosa Chat

Samosas in einer delikaten Sauce
mit Kichererbsen, Zwiebeln und Tomaten

Dal Soup

Linsensuppe mit frischem Koriander

Lamm Madras Curry

Lammfleisch in scharfer Kokosnuss-Curry-Soße

ODER

Butter Chicken

Mariniertes Hähnchenbrustfilet
in Butter-Tomaten-Creme-Soße

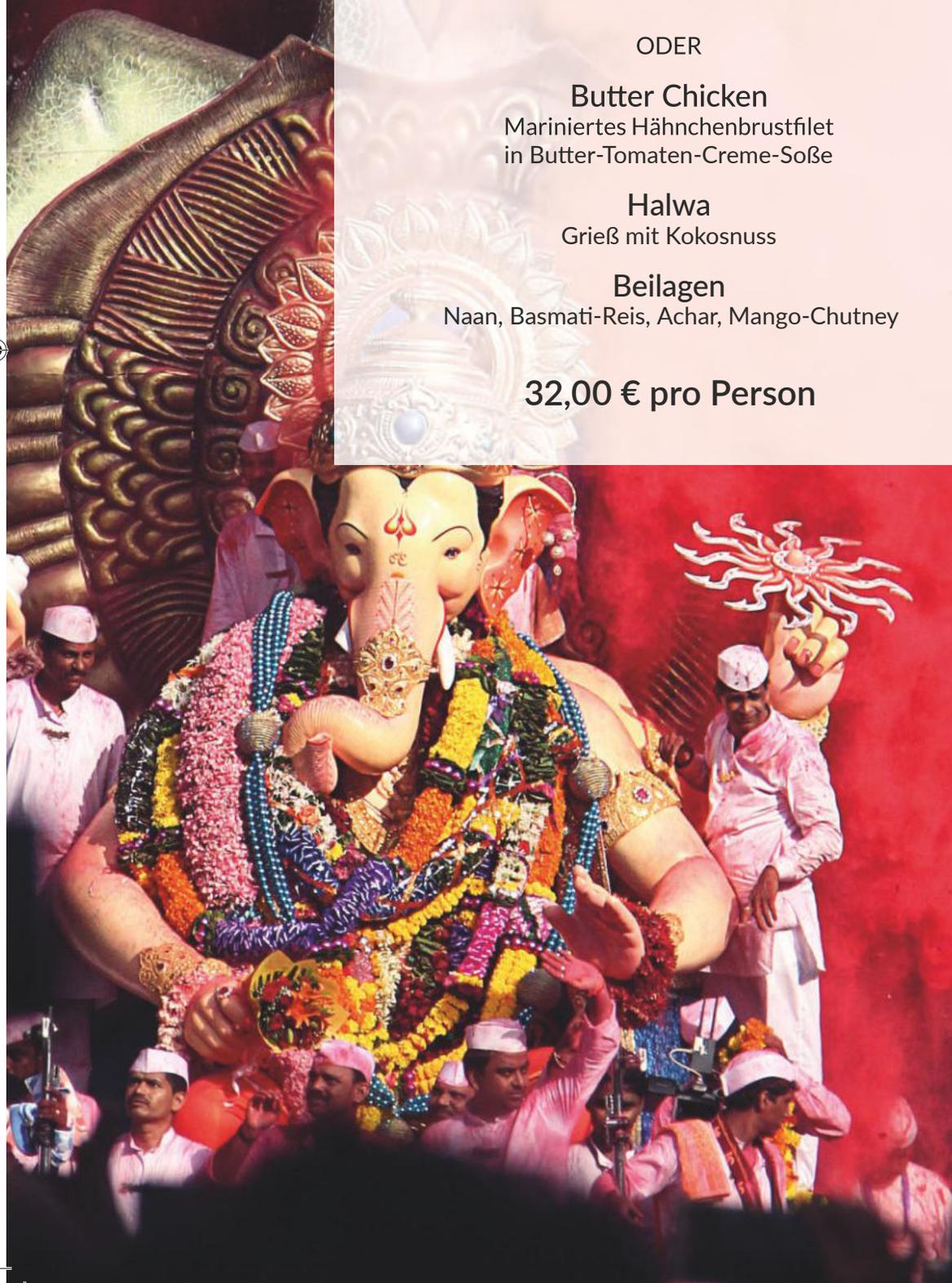
Halwa

Grieß mit Kokosnuss

Beilagen

Naan, Basmati-Reis, Achar, Mango-Chutney

32,00 € pro Person



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES (ab 2 Personen) ^{a,g,h}

302 Rang-e-Khas (vegetarisch)

(4-Gänge-Menü)

Vegetable Pakora

Gemischtes frisches Gemüse gebacken in Kichererbsenmehl, dazu Dips

Dal Soup

Linsensuppe mit frischem Koriander

Paneer Hariyani

Hausgemachter indischer Käse in Spinat mit frischem Ingwer und Koriander

Vegetable Dal Tadka

Indische Linsen in Curry-Soße mit frischem Gemüse

Halwa

Grieß mit Kokosnuss

Beilagen

Naan, Basmati-Reis, Achar, Mango-Chutney

28,00 € pro Person

TANDOORI KAZANA /// GEGRILLT IM TONOFEN[§]

- 127 **Tandoor Chicken** (mit Knochen) [§] **16,90 €**
Halbes Hähnchen aus dem Tonofen in Tandoori-Masala-Joghurt-Marinade mit traditionellen indischen Gewürzen
- 128 **Murg Malai Tikka** [§] **16,90 €**
Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen, mariniert in Joghurt, Cashewnüssen und Käse und traditionellen indischen Gewürzen
- 129 **Murg Hariyali Tikka** [§] **16,90 €**
Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen in Tandoori-Masala-Minz-Joghurt-Marinade und traditionellen indischen Gewürzen
- 130 **Reshmi Chicken Seekh Kebab** **16,90 €**
Hähnchen-Hackfleisch vom Spieß, mariniert mit traditionellen indischen Gewürzen, dazu Dips
- 131 **Angaari Tikka** [§] **16,90 €**
Hähnchenbrustfilet aus dem Tonofen in Jogurtmarinade mit traditionellen, indischen Gewürzen (mit Tandoori-Masala)
- 132 **Paneer Methi Malai Tikka** [§] **15,90 €**
Hausgemachter indischer Käse, mariniert in Bockshornklee-Joghurt, gegrillt im Tonofen und verfeinert mit indischen Gewürzen
- 133 **Paneer Tikka** [§] **15,90 €**
Hausgemachter indischer Käse zubereitet in spezieller Tandoori-Masala-Joghurt-Marinade, gegrillt im Tonofen und mit exotischen Gewürzen verfeinert
- 134 **Salmon Kohinoori Tikka** [§] **19,90 €**
Lachsfilet mariniert mit Joghurt, roter Chilli-Paste und aromatischen Gewürzen aus dem Tonofen
- 135 **Gemischte Platte** (ab 2. Personen) [§] **p.P. 22,50 €**
Bitte sprechen Sie uns bei Wunsch einer gemischten Platte an

[§]Die Zubereitung im Tonofen benötigt mindestens 30 Minuten
Alle Tonofengerichte in der Woche ab 18.00 Uhr und
an Wochenenden ab 12.00 Uhr angeboten.

FISCH /// FISH

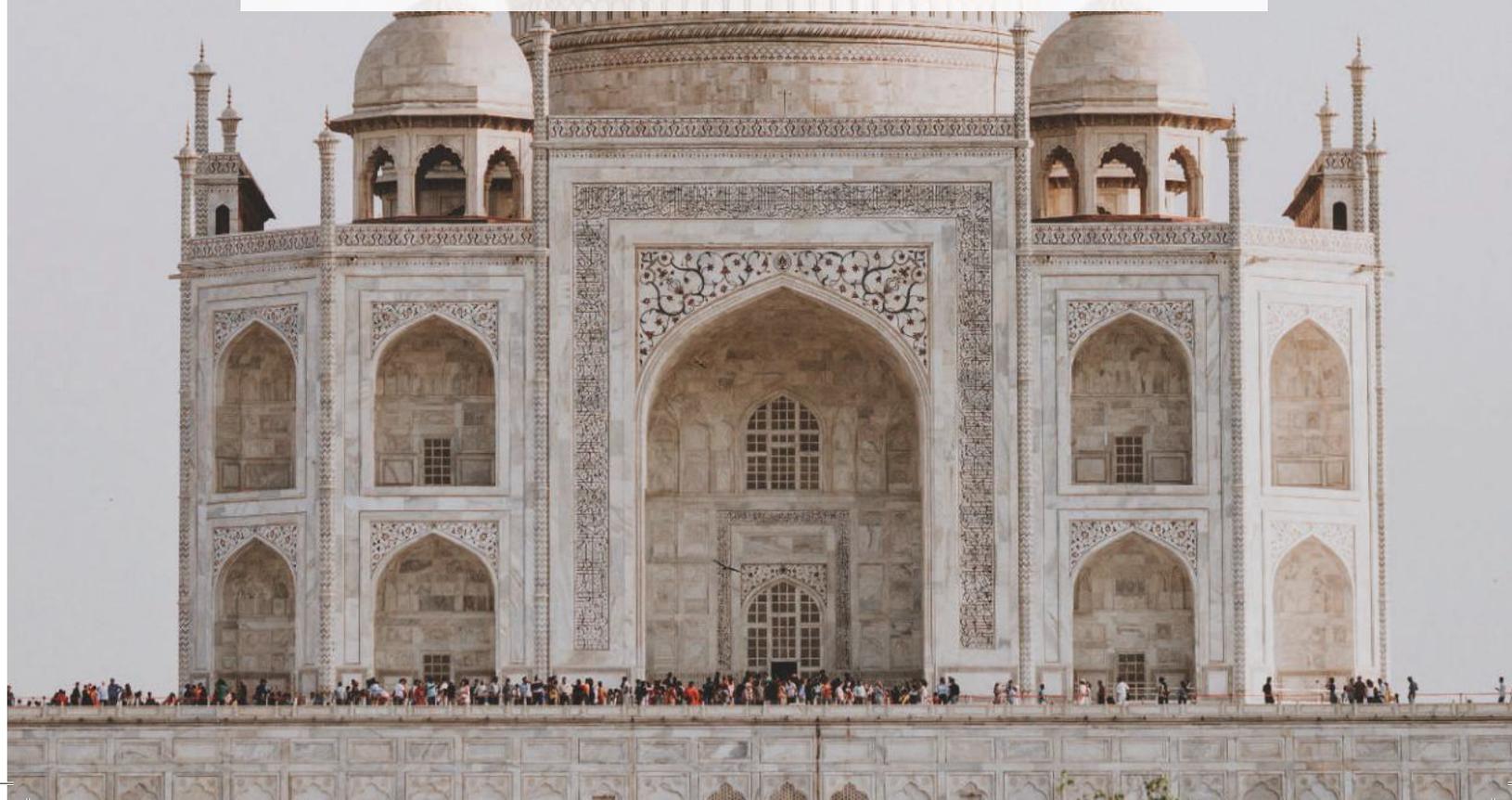
	FISCH	GARNELEN
136 Fish / Garnelen Bangalore ^{b,d} Pangasiusfilet /Garnelen in mild-scharfer Kokosnuss-Creme-Sauce	15,90 €	17,90 €
137 Fish / Garnelen Makhan Mali ^{b,d} Pangasiusfilet /Garnelen in Butter-Tomaten-Creme- Sauce	15,90 €	17,90 €
138 Delhi Chili Fish / Garnelen ^{b,d} Pangasiusfilet /Garnelen in einer speziellen roten Curry-Sauce mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Ingwer	15,90 €	17,90 €

HÄHNCHEN /// CHICKEN

139 Butter Chicken ^g Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Creme-Sauce	14,90 €	144 Palak da Chicken ^g Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Ingwer in Curry-Masala-Sauce	15,50 €
140 Mango Chicken ^g Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Mangostückchen in Tomaten-Creme-Sauce	15,50 €	145 Navratan Chicken ^g Hähnchenbrustfilet mit 9 verschiedenen indischen Gewürzen, Rosinen und Cashewnüssen in Jo- ghurt-Butter-Sahne-Creme-Sauce	16,50 €
141 Chicken Tikka Masala ^g Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Curry-Masala-Sauce	15,50 €	146 Chicken Vindaloo ^g Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in scharfer Vindaloo Spezielsauce (scharf +++)	15,90 €
142 Chicken Handi Korma Hähnchenbrustfilet mit Rosinen und Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce ^{g,10}	16,50 €	147 Chicken Jalferzi ^g Hähnchenbrustfilet in Curry-Masala-Sauce mit frischem Gemüse	15,50 €
143 Chicken Bangalore Curry Hähnchenbrustfilet in mild scharfer Kokus- nuss-Creme-Sauce	15,50 €		

LAMM /// LAMB

- | | | |
|-----|---|---------|
| 148 | Lamm Vindaloo
Lammfleisch mit Kartoffeln in scharfer Vindaloo Spezielsauce (scharf +++) | 17,50 € |
| 149 | Lamm Mughlai ^{g,h,10}
Lammfleisch in milder Sahne-Sauce mit hausgemachtem indischen Käse, Rosinen und Cashewnüssen | 17,50 € |
| 150 | Lamm Jalferzi ^g
Lammfleisch in milder Curry-Masala-Sauce mit frischem Gemüse und Ingwer | 17,50 € |
| 151 | Lamm Madras Curry ^g
Lammfleisch in scharfer Kokosnuss-Curry-Sauce | 17,50 € |
| 152 | Mutton do Pyaza ^g
Lammfleisch in Curry-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln | 17,50 € |
| 153 | Bhuna Ghost ^g
Lammfleisch in Ingwer und Koriander in Tomaten-Curry-Masala-Sauce | 17,50 € |
| 154 | Palak da Mutton ^g
Lammfleisch mit Spinat in Curry-Masala-Sauce | 17,50 € |
| 155 | Mutton Handi Korma ^{g,h,10}
Lammfleisch mit Rosinen, Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce | 18,50 € |



VEGETARISCH /// VEGETARIAN

- | | | | | | |
|-----|--|----------------|-----|---|----------------|
| 157 | Goa Vegetable Curry §
Frisches Gemüse in
Kokosnuss-Creme-Sauce | 12,90 € | 165 | Palak Corn Ki Sabzi §
Spinat mit Mais in exotischer
Curry-Masala-Sauce, Kartoffeln und
frischem Koriander | 11,50 € |
| 158 | Kolhapuri Kadai Sabzi §
Frisches Gemüse in Tomaten-
Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln | 12,90 € | 166 | Palak Paneer §
Hausgemachter indischer Käse
mit Spinat in Curry-Sauce | 12,90 € |
| 159 | Sabzi Makhani §
Frisches Gemüse in Butter-Tomaten-
Creme-Sauce | 12,90 € | 167 | Aloo Matar Paneer §
Hausgemachter indischer Käse,
Kartoffeln und Erbsen
in einer pikanten Curry-Sauce | 12,90 € |
| 160 | Vegetable Korma §
Frisches Gemüse mit Rosinen,
Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce | 13,50 € | 168 | Kadai Paneer §
Hausgemachter indischer Käse
in Curry-Masala-Sauce
mit Paprika und Zwiebel | 13,50 € |
| 161 | Aloo Gobhi Masala §
Blumenkohl mit Kartoffeln
in Curry-Masala-Sauce | 12,90 € | 169 | Paneer Butter Masala §
Hausgemachter indischer Käse
in Masala-Butter-Tomatencreme-Sauce | 12,90 € |
| 162 | Aloo Bhaigan §
Auberginen und Kartoffeln
in Curry-Masala-Sauce | 12,90 € | 170 | Paneer Makhni §
Hausgemachter indischer Käse
in Tomatencreme-Sauce | 13,90 € |
| 163 | Pindi Chana-Masala §
Kichererbsen in Curry-Masala-Sauce
mit frischen Tomaten und Ingwer | 12,90 € | 171 | Khumbh Pyazi Matar Paneer §
Hausgemachter indischer Käse,
Champignons, Erbsen und grüne Zwiebeln
in pikanter Curry-Masala-Sauce | 13,50 € |
| 164 | Moong Dal Ki Balti §
Indische Linsen in Curry-Sauce
und frischem Koriander | 11,50 € | | | |

KINDERMENÜ /// KIDS MENUE

- 156 **Dal, Rice/Naan & French Fries** 8,50 €
(Für Kinder bis 8 Jahre)
Eine Kinderportion mit Linsen, Reis oder
indischem Fladenbrot mit Pommes



BIRYANI /// GEBRATENER REIS

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 172 | Chicken Biryani ^{g,h,n,10}
Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet,
Erbsen, Ingwer, Rosinen und Cashewnüssen | 14,90 € |
| 173 | Lamm Biryani ^{g,h,n,10}
Gebratener Reis mit Lammfleisch,
Erbsen, Ingwer, Rosinen und Cashewnüssen | 16,90 € |
| 174 | Vegetable Biryani ^{g,h,n,10}
Gebratener Reis mit indischem Gemüse,
Erbsen, Ingwer, Rosinen und Cashewnüssen | 12,90 € |
| 175 | Garnelen Biryani ^{g,b,h,n,10}
Gebratener Reis mit Garnelen, Erbsen,
Ingwer, Rosinen und Cashewnüssen | 17,90 € |
| 176 | Maharaja Biryani ^{g,b,h,n,10}
Gebratener Reis mit Garnelen,
Hähnchenbrustfilet, Lammfleisch,
indischem Gemüse, Erbsen,
Ingwer, Rosinen und Cashewnüssen | 18,90 € |

BEILAGEN

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 177 | Mango Chutney
Süße würzige Mangomarinade | 2,90 € |
| 178 | Achar
Obst und Gemüse speziell gewürzt | 2,90 € |
| 179 | Papadam ^g
Dünne, indische Chips | 1,50 € |
| 180 | Masala Papad ^g
Indische Chips mit diversem Gemüse | 2,00 € |
| 181 | Vegetable Raita ^g
Zwiebeln, Tomaten und Gurken
in mildem Joghurt | 5,90 € |
| 182 | Boondi Raita ^g
Joghurt mit gerösteten Backerbsen
und exotischen Gewürzen | 5,90 € |
| 183 | Aloo Raita ^g
Kartoffeln in gewürztem, mildem Joghurt | 5,90 € |

ROTI /// BROT

- | | | | | | |
|-----|--|--------|-----|--|--------|
| 184 | Naan ^w
Fladenbrot auf indische Art | 2,90 € | 191 | Butter Roti ^v
Flaches Vollkorn Fladenbrot
mit Butter | 2,70 € |
| 185 | Butter Naan ^w
Indisches Fladenbrot
mit Butteraufstrich | 3,50 € | 192 | Pyaz Mirch Roti ^v
Indisches Fladenbrot mit Zwiebeln
und Grün-Chilli | 2,90 € |
| 186 | Garlic Naan ^w
Indisches Fladenbrot
mit Knoblauch | 3,90 € | 193 | Lachha Parantha ^v
Indisches Fladenbrot in
traditioneller indischer Art | 3,50 € |
| 187 | Chili Garlic Naan ^w
Indisches Fladenbrot
mit Knoblauch und Chili | 3,90 € | 194 | Pudina Parantha ^v
Indisches Fladenbrot
mit Minze | 3,50 € |
| 188 | Peshwari Naan ^w
Indisches Fladenbrot mit Butter
und Trockenfrüchten | 4,50 € | 195 | Oregano Parantha ^v
Fladenbrot mit Oregano | 3,90 € |
| 189 | Oregano Naan ^w
Fladenbrot mit Oregano | 3,90 € | 196 | Pyaz Mirch Parantha ^v
Indisches Fladenbrot mit Zwiebel
und Chili traditioneller indischer Art | 3,90 € |
| 190 | Plain Roti ^v
Flaches Vollkorn Fladenbrot | 2,30 € | | | |

W=Weizenmehl ; V=Vollkornmehl

DESSERT

- | | | |
|-----|--|------|
| 197 | Halwa ^{g,h,10}
Grieß mit Kokosnuss | 6,50 |
| 198 | Gulab Jamun ^g
Honig-Bällchen | 6,50 |
| 199 | Kulfi ^g
Verschiedene indische
Eiscreme Sorten | 6,50 |

VEGANE SPEISEN /// VEGAN

Vorspeisen

- 200 **Vegetable Pakora** 5,90 €
Frittierte Gemüsebällchen mit
Kichererbsenmehl paniert, dazu Dips
- 201 **Samosa^a** 5,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln
und Erbsen dazu frischer Minzdip
- 202 **Aloo Naan^a** 5,90 €
Indisches Fladenbrot gefüllt
mit Kartoffeln

Suppen

- 203 **Dal Ka Shorba** 5,90 €
Indische Linsensuppe mit Koriander
- 204 **Tomaten Ka Shorba** 5,90 €
Indische Tomatensuppe mit Koriander

Salate

- 205 **Green Salad** 6,90 €
Gemischter grüner Salat
- 206 **Fruit Chat Salad** 7,50 €
Indischer Obstsalat

HAUPTSPEISEN je 14,90

- 207 **Jeera Aloo**
Indisch gewürzte Kartoffeln
mit Kreuzkümmel
- 208 **Aloo Gobhi**
Blumenkohl mit Kartoffeln
in würziger Sauce
- 209 **Aloo Palak**
Kartoffeln in Spinatsauce
- 210 **Cholee Aloo**
Kichererbsen und Kartoffeln
in exotischer Sauce
- 211 **Aloo Baigan**
Auberginen und Kartoffeln
in würziger Sauce
- 212 **Aloo Matar**
Kartoffeln und Erbsen
in pikanter Sauce
- 213 **Makkai Palak**
Mais in Spinatsauce
- 214 **Vegetable Mix**
Gemischtes Gemüse
in würziger Sauce
- 215 **Dal Tadka**
Indisch gewürzte gelbe und
rote Linsen mit Koriander
- 216 **Rajma Masala**
Kidneybohnen in würziger Sauce
- 217 **Mushroom Biryani**
Gebratener Reis mit Champignons,
dazu Dip
- 218 **Vegetable Biryani**
Gebratener Reis mit gemischtem
Gemüse, dazu Dips
- 219 **Kashmiri Pulao^{h,n,10}**
Gebratener Reis mit Apfelstücken,
Nüssen, Trockenobst und Fenchel

Tofu und Sojagerichte auf Nachfrage

INDISCHE GETRÄNKE

220	Rosen Lassi ^{g,E 124} Jogurt mit Rosenkonzentrat und Kardamom	0,3l	4,90 €
221	Salted Lassi ^g Jogurt mit Kreuzkümmel und Gurken	0,3l	4,90 €
222	Mango Lassi ^g Jogurt mit Mango und Kardamom	0,3l	4,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

228	Cola ¹⁻¹⁰ , Fanta ¹⁻¹⁰ , Sprite ¹⁻¹⁰	0,3l 0,4l	3,50 € 3,90 €
229	Bionade ^{2,5,9}	0,3l	3,90 €
230	Apfel-, Orangen-, Kirschsft ^{2,5,9}	0,3l 0,4l	3,50 € 3,90 €
231	Mineralwasser	0,25 l 0,7l	3,50 € 5,90 €

HEISSE GETRÄNKE

Ginger Ale	3.90€	223 Tasse Kaffee	2,90 €
Tonic Water	3.90€	224 Espresso	2,90 €
Bitter Lemon	3.90€	225 Cappuccino ^g	4,50 €
Spicy Ginger Beer	3.90€	226 Schwarzer Tee	3,50 €
Mystic Mango	3.90€	227 Chai ^g	3,90 €

BIER /// BEER

232	Indisches Bier ^a (Flasche Kingfischer)	0,33 l	4,50 €
233	Dunkles Bier ^a	0,5 l	5,40 €
234	Weizen Bier ^a	0,5 l	5,40 €
235	Weizen Alkoholfrei ^a	0,5 l	5,40 €
236	Veltins Bier ^a (vom Fass)	0,3 l 0,4 l	3,90 € 4,50 €
237	Veltins Alkoholfrei ^a (Flasche)	0,3 l	4,50 €
238	Alsterwasser ^a	0,3 l 0,4 l	3,50 € 3,90 €

TANDOOR HAUSWEIN /// WINE

239	Weißwein	0,2 l	5,50 €
240	Roséwein	0,2 l	5,50 €
241	Rotwein	0,2 l	5,50 €
242	Weißwein Flasche	0,75l	24,00 €
243	Roséwein Flasche	0,75l	24,00 €
244	Rotwein Flasche	0,75l	24,00 €

APERITIFS & SPIRITUOSEN

245	Chivas Regal ¹	2cl	5,90 €
246	Dimple Scotch Whisky ¹	2cl	5,90 €
247	Johnnie Walker Black Lable ¹	4cl	5,90 €
248	Ballantines ¹	2cl	4,90 €
249	Ramazotti	4cl	5,50 €
250	Old Monk	2cl	3,90 €
251	Wodka	2cl	3,90 €

SEKT

252	Prosecco	0,1l	4,50 €
253	Prosecco Flasche	0,75l	24,00 €



Die Mittagskarte ist nur gültig als Mittagstisch im Restaurant.
Die Gerichte der Mittagskarte sind nicht zum Mitnehmen oder als Außerhaus-Lieferung bestellbar.



Mittagskarte

Dienstags bis Freitags
von 12:00 bis 15:00 Uhr



VORSPEISEN /// STARTERS

- 001 **Vegetable Pakora** 5,50 €
Gemischtes Gemüse paniert
in Kichererbsenmehl, dazu Dips
- 002 **Vegetable Samosa** 5,50 €
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln
und Erbsen, dazu frischer Minzdip
- 003 **Chicken Tikka** 7,90 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet,
gegrillt im Tonofen, mit Salat,
dazu Kokosnuss-Dip

MAMA SPECIAL

- 013 **Dal Tadka** 7,50 €
Indische Linsen in Curry-Sauce
mit frischem Koriander
- 014 **Aloo Gobhi** 7,90 €
Blumenkohl mit Kartoffeln
in Currysauce

BIRYANI /// GEBRATENER REIS

- 042 **Sabzi Biryani** 7,90 €
Gebratener Reis mit Gemüse,
Rosinen und Cashewnüssen, dazu Dips
- 043 **Murg Biryani** 8,90 €
Gebratener Reis mit Hähnchenbrust-
filet, Rosinen und Cashewnüssen,
dazu Dips
- 044 **Lamm Biryani** 9,50 €
Gebratener Reis mit Lammfleisch,
Ingwer, Rosinen und Cashewnüssen,
dazu Dips

SALAT /// SALAD

- 004 **Chana Rangeela** ^j 6,50 €
Kichererbsensalat mit Zwiebeln, Kreuz-
kümmel, frischen Korianderblättern,
leicht gesüßt mit hausgemachtem
Dressing
- 005 **Chana Paneer Rangeela** ^j 7,50 €
Kichererbsensalat mit hausgemachtem
indischen Käse, Zwiebeln, Kreuzkü-
mmel, frischen Korianderblättern, leicht
gesüßt mit hausgemachtem Dressing
- 006 **Chana Chicken Rangeela** ^j 8,50 €
Kichererbsensalat mit Hähnchenbrust-
streifen, Zwiebeln, Kreuzkümmel, fri-
schen Korianderblättern, leicht gesüßt
mit hausgemachtem Dressing
- 007 **Tandoor Salat** 9,90 €
Gemischter Salat mit
mariniertem Hähnchenbrustfilet,
Obst und hausgemachtem Dressing

SUPPEN /// SOUPS

- 008 **Murg-Ka-Shorba** 5,90 €
Hühnersuppe mit frischem Koriander
- 009 **Dal-Ka-Shorba** 5,50 €
Linsensuppe mit frischem Koriander
- 010 **Tomaten-Ka-Shorba** 5,50 €
Indische Tomatensuppe mit
frischem Koriander

COMBO

- 011 **Combo Vegetarian** 9,90 €
Drei verschiedene vegetarische
Gerichte nach Wahl
- 012 **Combo mit Fleisch** 10,90 €
Drei verschiedene Fleischgerichte
(1 Lamm-, 1 Hähnchengericht & Palak
paneer)

HÄHNCHEN /// CHICKEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 015 | Bombay Chicken Curry
Hähnchenbrustfilet mit exotischen Gewürzen in Curry-Sauce | 8,50 € |
| 016 | Saag Wala Chicken
Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Ingwer in Curry-Sauce | 8,90 € |
| 017 | Chicken Tikka Lababdar
Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Curry-Masala-Sauce mit Käse | 8,90 € |
| 018 | Kolhapuri Kadai Chicken
Hähnchenbrustfilet in Curry-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln | 8,90 € |
| 019 | Chicken Chandi Korma
Hähnchenbrustfilet mit Rosinen, Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce | 8,90 € |
| 020 | Punjabi Butter Chicken
Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Creme-Sauce | 8,50 € |
| 021 | Chicken Mapas
Hähnchenbrustfilet in scharfer Kokosnuss-Creme-Sauce | 8,50 € |

LAMM /// LAMB

- | | | |
|-----|---|--------|
| 022 | Bombay Lamm Curry
Lammfleisch mit exotischen Gewürzen in Curry-Sauce | 8,90 € |
| 023 | Saag Wala Gosht
Lammfleisch mit Spinat in Curry-Sauce | 8,90 € |
| 024 | Lamm Tikka Lababdar
Lammfleisch in Curry-Masala-Sauce mit Käse | 9,50 € |
| 025 | Kolhapuri Kadai Lamm
Lammfleisch in Curry-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln | 9,50 € |
| 026 | Lamm Chandi Korma
Lammfleisch mit Rosinen, Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce | 9,90 € |
| 027 | Lamm Badami
Lammfleisch in Mandel-Creme-Sauce | 9,90 € |
| 028 | Lamm Mapas
Lammfleisch in scharfer Kokosnuss-Creme-Sauce | 8,90 € |

VEGETARISCH /// VEGETARIAN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 029 | Bombay Vegetable Curry
Gemischtes Gemüse in Curry-Masala-Sauce | 7,50 € |
| 030 | Sabzi Meloni
Gemischtes Gemüse mit Spinat, exotischen Gewürzen
in Curry-Masala-Sauce | 7,50 € |
| 031 | Sabzi Masala Lababdar
Gemischtes Gemüse in Curry-Masala-Sauce mit Käse | 7,90 € |
| 032 | Kolhapuri Kadai Sabzi
Gemischtes Gemüse in Curry-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln | 7,50 € |
| 033 | Sabzi Chandi Korma
Gemischtes Gemüse mit Rosinen, Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce | 8,50 € |
| 034 | Sabzi Makhani
Gemischtes Gemüse in Butter-Tomaten-Creme-Sauce | 7,90 € |
| 035 | Sabzi Mapas
Gemischtes Gemüse in leicht, scharfer Kokosnuss-Creme-Sauce | 8,90 € |

KÄSE /// CHEESE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 036 | Paneer Lababdar Curry
Hausgemachter indischer Käse in scharfer Curry-Sauce | 8,50 € |
| 037 | Saag Waala Paneer
Hausgemachter indischer Käse mit Spinat in Curry-Sauce | 8,90 € |
| 038 | Bombay Mata Paneer
Hausgemachter indischer Käse mit Erbsen in Curry-Sauce | 7,50 € |
| 039 | Kolhapuri Kadai Paneer
Hausgemachter indischer Käse in Curry-Masala-Sauce
mit Paprika und Zwiebeln | 7,90 € |
| 040 | Paneer Chandi Korma
Hausgemachter indischer Käse mit Rosinen,
Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce | 8,90 € |
| 041 | Paneer Makhani
Hausgemachter indischer Käse in Butter-Tomaten-Creme-Sauce | 8,50 € |

KINDERMENÜ /// KIDS MENUE

101 Dal, Rice/Naan & French Fries 5,90 €

(Für Kinder bis 8 Jahre)

Eine Kinderportion mit Linsen, Reis oder indischem Fladenbrot mit Pommes



BOX TO GO

045 Vegetarisch 4,90 €

Mittagsangebot (12:00 -15:00 Uhr)

046 Hähnchen 5,50 €

Täglich wechselnd

047 Lamm 5,90 €

048 Vegetarisch 5,90 €

049 Hähnchen 7,50 €

MASALA - GEWÜRZE

Kurkuma - Haldi



Kesar - Safran



Cumin/Jeera - Kreuzkümmel



Adrak - Ingwer



Lavang - Gewürznelken



Dachini - Zimt



Imli - Tamarinde



Dhania - Koriander



Lassan - Knoblauch



Elaichi - Kardamom



Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Phosphat, 5 = Süßungsmittel, 6 = enthält Phenylalaninquelle, 7 = Chininhaltig, 8 = Koffeinhaltig, 9 = Konservierungsstoffe, 10 = geschwefelt

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere / Weichtiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine, N = Cashewkerne



Ulzburger Straße 377
22846 Norderstedt

Telefon 040-52610040

tandoor2626@gmail.com
www.tandoornorderstedt.de

Öffnungszeiten

Dienstags bis Freitags
von 12:00 bis 15:00 Uhr
von 18:00 bis 22:30 Uhr

Samstag und Sonntag.
von 12:00 bis 22:30 Uhr

Alle Speisen auch Außer Haus



Restaurant /// Lieferservice /// Außer Haus /// Cateringservice