www.tandoornorderstedt.de

CURRY in HURRY

LIEFERSERVICE VOM

TANDOOR
INDISCHES RESTAURANT

Lieferservice unter:

040 526 100 40

Lieferzeiten:
Montag geschlossen
Di. - Fr. 12.00 bis 15.00 &
18.00 bis 22.00
Sa. - So. 18.00 bis 22.00

Mindestbestellwert: 18,- Euro
Lieferung Umkreis von 9 km
vom Lieferpunkt aus.

14 Jahre
in Norderstedt
seit 2009

Auch Vegan
Glutenfrei
Laktosefrei

Stand: April 2022.
Alle bisherigen Preislisten
verlieren ihre Gültigkeit.

WIR BIETEN AUCH PARTY-SERVICE!

FUR IHRE GEBURTSTAGSFEIERN . FIRMENFEIERN . WEIHNACHTSFEIERN

TANDOOR IST DAS EINZIGE INDISCHE RESTAURANT IN NORDERSTEDT

VORSPEISE

001 Vegetable Pakora **5,90 €**
Gemischtes frisches Gemüse gebacken in Kichererbsenmehl dazu Dips

002 Vegetable Samosa **5,90 €**
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen dazu Dips

003 Chicken Pakora **7,50 €**
Mariniertes Hähnchenbrustfilet gebacken in Kichererbsenmehl dazu Dips

004 Chicken Tikka **7,90 €**
Mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegrillt im Tonofen, mit Salat dazu Dips

SUPPEN

005 Murgh-Ka-Shorba **5,90 €**
Hühnersuppe mit frischem Koriander

006 Dal-Ka-Shorba **5,50 €**
Linsensuppe mit frischem Koriander

007 Tomater-Ka-Shorba **5,50 €**
Indische Tomatensuppe mit frischem Koriander

SALAT

008 Curry in Hurry Salat **9,90 €**
Gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet, Obst dazu hausgemachtes Dressing

MAMA SPECIAL

009 Dal Tadka **10,90 €**
Indische Linsen in Curry-Sauce mit frischem Koriander

010 Alu Gobhi **11,90 €**
Blumenkohl mit Kartoffeln in Curry-Sauce

BIRYANI

011 Sabzi Biryani **11,50 €**
Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Rosinen und Cashewnüssen mit Dips

012 Murgh Biryani **12,90 €**
Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, Ingwer, Rosinen und Cashewnüssen mit Dips

013 Lamm Biryani **13,90 €**
Gebratener Reis mit Lammfleisch, Ingwer, Rosinen und Cashewnüssen mit Dips

014 Jhinga Biryani **15,50 €**
Gebratener Reis mit Garnelen, Ingwer, Rosinen und Cashewnüssen mit Dips

COMBO

015 Combo (Vegetarisch) **12,00 €**
Drei verschiedene vegetarische Gerichte

016 Combo (mit Fleisch) **13,00 €**
Zwei verschiedene Fleischgerichte und ein vegetarisches Gericht

Top Gerichte

019 Chicken Tikka Lababdar **13,90 €**
Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit indischem Käse in Curry-Masala-Sauce

022 Punjabi Butter Chicken **13,90 €**
Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Creme-Sauce

023 Chicken Mapas **13,90 €**
Hähnchenbrustfilet in scharfer Kokosnuss-Creme-Sauce

027 Lamm Masala Lababdar **14,90 €**
Lammfleisch mit exotischen Gewuzen und Indischem Käse in Curry-Sauce

045 Saag waala Paneer **12,90 €**
Hausgemachter indischer Käse mit Spinat in Curry-Sauce

HÄHNCHEN

017 Bombay Chicken Curry 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit exotischen Gewürzen in Curry-Masala-Sauce

018 Saag wala Chicken 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Ingwer in Curry-Masala-Sauce

019 Chicken Tikka Lababdar 13,90 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit indischem Käse in Curry-Masala-Sauce

020 Kolhapuri Kadai Chicken 13,90 €
Hähnchenbrustfilet in Curry-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln

021 Chicken Chandi Korma 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Rosinen, Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce

022 Punjabi Butter Chicken 13,90 €
Mariniertes Hähnchenbrustfilet in Butter-Tomaten-Creme-Sauce

023 Chicken Mapas 13,90 €
Hähnchenbrustfilet in scharfer Kokosnuss-Creme-Sauce

024 Chicken Vindaloo 13,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln und exotischen Spezialgewürzen aus Goa

LAMM

025 Bombay Lamm Curry 14,90 €
Lammfleisch mit exotischen Gewürzen in Curry-Masala-Sauce

026 Saag wala Gosht 14,90 €
Lammfleisch mit Spinat und Ingwer in Curry-Masala-Sauce

027 Lamm Masala Lababdar 14,90 €
Lammfleisch mit exotischen Gewürzen und indischem Käse in Curry-Sauce

028 Kolhapuri Kadai Lamm 14,90 €
Lammfleisch in Curry-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln

029 Lamm Chandi Korma 14,90 €
Lammfleisch mit Rosinen, Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce

030 Lamm Badami 14,90 €
Lammfleisch in Mandel-Creme-Sauce

031 Lamm Mapas 14,90 €
Lammfleisch in Kokosnuss-Curry-Sauce

032 Lamm Khumb Wala 14,90 €
Lammfleisch mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer

033 Lamm Mango 14,90 €
Lammfleisch mit Mango in Butter-Tomaten-Creme-Sauce

034 Lamm Vindaloo 14,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln und exotischen Spezialgewürzen aus Goa

VEGETARISCH

035 Bombay Vegetable Curry 11,50 €
Frisches Gemüse mit exotischen Gewürzen in Curry-Sauce

036 Sabzi Meloni 11,50 €
Frisches Gemüse mit Spinat, exotischen Gewürzen in Curry-Sauce

037 Sabzi Masala Lababdar 11,50 €
Frisches Gemüse mit exotischen Gewürzen und indischem Käse in Curry-Sauce

038 Kolhapuri Kadai Sabzi 11,50 €
Frisches Gemüse in Curry-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln

039 Sabzi Chandi Korma 12,50 €
Frisches Gemüse mit Rosinen, Cashewnüssen in Joghurt-Creme-Sauce

040 Sabzi Makhani 11,50 €
Frisches Gemüse in Butter-Tomaten-Creme-Sauce

041 Sabzi Mapas 11,50 €
Frisches Gemüse in Kokosnuss-Curry-Sauce

042 Channa Masala 11,50 €
Kichererbsen in Curry-Masala-Sauce

043 Aloo Matar 11,50 €
Kartoffeln und Erbsen in Curry-Masala-Sauce

KÄSE

044 Paneer Lababdar Curry 12,90 €
Hausgemachter indischer Käse in Curry-Masala-Sauce

045 Saag waala Paneer 12,90 €
Hausgemachter indischer Käse mit Spinat in Curry-Sauce

046 Bombay Matar Paneer 12,90 €
Hausgemachter indischer Käse mit Erbsen in Curry-Sauce

047 Kolhapuri Kadai Paneer 12,90 €
Hausgemachter indischer Käse in Curry-Masala-Sauce mit Paprika und Zwiebeln

048 Paneer Chandi Korma 12,90 €
Hausgemachter indischer Käse mit Rosinen, Cashewnüsssen in Joghurt-Creme-Sauce

049 Paneer Makhani 12,90 €
Hausgemachter indischer Käse in Butter-Tomaten-Creme-Sauce

FISCH / SCAMPI

050 Fish Chilli 14,90 €
Pangasiusfilet mit Zwiebeln, Paprika, Koriander und Ingwer in einer speziellen Curry-Sauce

051 Fish Mango 14,90 €
Pangasiusfilet mit Mangostücken in Butter-Tomaten-Creme-Sauce

052 Fish Masala 14,90 €
Pangasiusfilet mit exotischen Gewürzen in Curry-Masala-Sauce

053 Fish Jalfrezi 14,90 €
Pangasiusfilet in Curry-Masala-Sauce mit frischem Gemüse

054 Jhinga Curry 15,90 €
Garnelen mit exotischen Gewürzen in Curry-Masala-Sauce

055 Jhinga Masala 15,90 €
Garnelen mit exotischen Gewürzen in Curry-Masala-Sauce

056 Jhinga Khumb Wala 15,90 €
Garnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Curry-Masala-Sauce

057 Jhinga Mango 15,90 €
Garnelen mit Mangostücken in Butter-Tomaten-Creme-Sauce

058 Jhinga Jalfrezi 15,90 €
Garnelen in Curry-Masala-Sauce mit frischem Gemüse

NACHTISCH

059 Gulab Jamun 4,90 €
Honig-Bällchen

060 Halwa 4,90 €
Grießpudding mit Kokosnuss

BEILAGEN

061 Raita 4,50 €
062 Mix Pickle 2,50 €
063 Papadam 1,00 €
064 Dips 2,50 €
065 Extra Basmati Reis 3,50 €
066 Mango Chutney 2,50 €

***Jeden Tag ab 18 Uhr**
067 Naan* (w)** 2,50 €
068 Butter Naan* (w)** 2,90 €
069 Roti* (w)** 2,00 €
070 Garlic Naan (w)** 3,50 €
071 Chilli Garlic Naan (w)** 3,50 €
072 Pudina Paratha(w) mit Minze** 3,50 €

*GF= Glutenfrei; *LF= Laktosefrei; **w= Weizenmehl

MITTAGSTISCH

Dienstag bis Freitag - 12.00 bis 15.00 Uhr

Alle Hähnchen-Gerichte	9,50 €
Alle Lamm-Gerichte	10,90 €
Alle Fisch-Gerichte	11,50 €
Alle Vegetarischen Gerichte	9,00 €

CELEBRATING 14 YEARS OF
SUCCESS IN NORDERSTEDT

GETRÄNKE

073	Rosen Lassi 0,3l Joghurt mit Rosenkonzentrat und Kardamom	4,50 €
074	Salted Lassi 0,3l Joghurt mit Kreuzkümmel und Gurken	4,50 €
075	Mango Lassi 0,3l Joghurt mit Mango	4,50 €

076	Cola*, Fanta*, Sprite*, Mezzo Mix*, 0,1l	3,65 €
077	Beck's 0,3l	2,50 €
078	Hefeweizen 0,5l	3,50 €
079	Indisches Bier 0,33l	3,20 €
080	Rotwein, Weißwein 0,7l	12,00 €

*0,25 Euro Mitnahmepfand

TANDOOR
INDISCHES RESTAURANT

Erleben Sie einen Teil Indiens in unserem TANDOOR Restaurant

Ulzburger Str. 377
22846 Norderstedt

Wir bieten Ihnen:
Authentische indische Küche
Verwendung von verschiedenen Gewürzen.
Catering mit Ausrichtung von Themenpartys, Geburtstagsfeiern und Jubiläen
(Als Option bieten wir auch vegane, glutenfreie und laktosefreie Gerichte an.)

Als Spezialität bieten wir Ihnen auch den indischen „THALI"**

** Als Thali wird in der indischen Küche eine Mahlzeit aus unterschiedlichen Gerichten bezeichnet. Wir bieten Ihnen 2 Arten „THALI" aus täglich wechselnden Gerichten an.

Für weitere Informationen und Fragen, melden Sie sich bei uns:
Tel. Nr. 040 526 100 40

Gerne besuchen Sie uns im Internet unter
www.tandoornorderstedt.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihr Tandoor-Team

@tandoornorderstedt.de

Zusatzstoffe und Allergene
1)mit Farbstoffen, 2)mit Konservierungsstoffen, 3)mit Antioxidationsmittel, 4)mit Geschmacksverstarker, 5)geschwefelt, 6)geschwarzt, 7)mit Phosphat, 8)mit Nitritpokelsalz, 9)koffeinhaltig, 10)chininhaltig, 11)mit SuBungsmittel(n), 12)enthalt Phenylalaninquelle, 13)gewachst, 14)mit Taurin, A enthalt glutenhaltiges Getreide, B enthalt Krebstiere, C enthalt Ei, D enthalt Fisch, E enthalt Erdnusse, F enthalt Soja, G enthalt Milch, H enthalt Schalenfruchte, J enthalt Sellerie, K enthalt Senf, L enthalt Sesamsamen, M enthalt Schwefeldioxid/Sulphite, N enthalt Lupinen, P enthalt Weichtiere.