



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie unsere Spezialitäten.

Wir legen großen Wert auf Frische und Qualität.

*Alle unsere leckeren Gerichte werden somit selbstverständlich
mit frischen Zutaten zubereitet.*

*Wir hoffen, dass Sie als Besucher die Zeit genießen und
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen*

Guten Appetit

Schön, dass Sie bei uns sind.



INDIAN
Tandoori Kitchen



SUPPEN

02. **DAL SHORBA**  ^g 5 €
Indische Linsensuppe
03. **MURGH SHORBA** ^{a,g} 5,40 €
Hühnersuppe nach indischer Art
05. **TOMATO SHORBA**  ^g 5 €
Tomatensuppe nach indischer Art
06. **BROCCOLI SHORBA**  5 €
Cremige Brokkolisuppe nach indischer Art

SALAT

07. **GEMISCHTER SALAT** ^g 5 €
08. **INDISCHER SALAT MIT HÄHNCHENBRUST** 12 €

VORSPEISEN

serviert mit Chutneys

09. **PAPARDAM**  3,50 €
Chips aus Linsen und Kümmel
10. **MIX SABZI PAKORAS**  6 €
Gemüse gebacken in Kichererbsenmehl
11. **ONION BHaji**  6 €
Zwiebelringe frittiert in Kichererbsenmehl
12. **PANEER PAKORA**  ^g 7,50 €
Frischer Käse frittiert in Kichererbsenmehl
13. **SAMOSAS (2STÜCK)**  ^{a,m} 6 €
Herzhafte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Zwiebeln, Kartoffeln, grünen Erbsen und Cashewkernen
204. **MURGH SAMOSAS (2 STÜCK)** ^{a,m} 8,50 €
Herzhafte frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Erbsen
14. **CHICKEN PAKORAS** 7,50 €
Hühnerfleisch frittiert in Kichererbsen
16. **JHEENGA PAKORA** ^b 11 €
Riesengarnelen frittiert in Kicherebsenmehl



= vegetarisch



= vegan



= scharf



= mittel scharf



= sehr scharf

17. **MIXED PAKORA PLATTE (FÜR 2 PERSONEN)** 12,50 €
Sabzi-, Chicken- und Onion Pakora
18. **MIXED PAKORA PLATTE (FÜR 4 PERSONEN)** 19,50 €
Sabzi-, Chicken- und Onion Pakora

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert

32. **DAL TARKA**  14,50 €
Gelbe linsen mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch
33. **DAL MAKHNI** ^g 14,50 €
Linse in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
34. **ALOO CHANA MASALA**  14,50 €
Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysauce
35. **MATAR PANEER** ^{g,m} 15 €
Erbsen mit hausgemachtem Käse in Currysauce
36. **SHAHI PANEER (SÜß)** ^{g,h} 15 €
Indischer hausgemachter Käse mit Tomaten-Cashew-Sahnesauce
37. **SABZI CURRY**  ^m 15 €
Frisches Gemüse mit feinen Kräutern und Gewürzen in Currysauce
38. **ALOO JHEERA**  13,50 €
Kartoffeln gebraten in Kteuzkümmel und Kurkuma
201. **BAINGAN KA BHARTHA**  14,50 €
Ganze Auberginen gegrillt, püriert mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
40. **BHINDI MASALA**  15 €
Frische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander
41. **VEGETABLE KOFTA** ^{g,h} 14 €
Gemüseklöbchen mit Cashewnüsse und hausgemachtem Käse in einer würzigen Currysauce
42. **PANEER KARAH**  ^g 15 €
Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
43. **BROCCOLI MASALA**  14 €
Frische Brokkoli mit Kartoffeln, Champignons, Zwiebeln und Ingwer in einer Gewürzsauce
44. **PALAK PANEER** ^g 15 €
Würziger Spinat mit haugemachtem Käse
45. **VEGETABLE JALFREZI**   ^m 14 €
Frisches Gemüse zubereitet in einer Spezialgewürzsauce



= vegetarisch



= vegan



= scharf



= mittel scharf



= sehr scharf

SPEZIALITÄTEN AUS DEM LEHMOFEN

Die nachfolgenden Gerichte servieren wir auf einer gusseisernen Platte mit Naan, Chutneys, Weißkraut und Paprika

47. **CHICKEN TIKKA** ^{g,1} 18,50 €
Zart mariniertes Hähnchenfleisch vom Spieß, gegrillt mit Zwiebeln und Joghurt
48. **HARYALI TIKKA** ^{g,1} 18,50 €
Zart Hähnchenfleisch mariniert in einer Sauce aus Blattspinat, Minze, Koriander und Joghurt gegrillt
49. **LAMM TIKKA** ^{g,1} 21,50 €
Zart mariniertes Lammfleisch vom Spieß mit Zwiebeln
50. **MALAI TIKKA** ^{g,h,1} 18,50 €
Hähnchenfleisch paniert mit Joghurt und Cashewkerne
51. **PANEER TIKKA**  ^{g,1} 19 €
Marinierter hausgemachter frischer Käse in einer Masalasauce mit Zwiebeln
52. **JHEENGA TANDOORI** ^{b,h,1} 23 €
Gegrillte, speziell marinierte Garnelen mit gedünsteten Tomaten, Ingwer und Koriander
53. **INDIAN TANDOORI KITCHEN GRILLPLATTE** ^{b,g,h,1} 26 €
Garnelen, Lammfleisch und Hähnchenfleisch mit Zwiebeln

HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN

Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert

57. **CHICKEN CURRY** ^g 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch in würziger Sauce
58. **CHICKEN VINDALOO**  ^g 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce
59. **BUTTER CHICKEN** ^{g,h,1} 17 €
Zartes Hühnerfleisch in würzig-süßer Sahnesauce mit Butter
60. **CHICKEN INDIAN TANDOORI KITCHEN SPECIAL** ^{g,1}  18 €
Gegrilltes Hühnerfleisch mit frischen Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und anderen Kräutern in einer südindischen Sauce mit Kokosnussmilch
61. **CHICKEN JALFREZI**  ^g 17 €
Zartes Hühnerfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Spezial-Gewürzsauce



= vegetarisch



= vegan



= scharf



= mittel scharf



= sehr scharf

62. **CHICKEN KORMA (SÜß)** ^{g,h} 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch zubereitet einer milden Sahnesauce mit gemahlenden
Cashewnüssen und Kokosnussmilch
63. **CHICKEN TIKKA MASALA**  ^{g,1} 17,50 €
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer speziellen Zubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch,
Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesauce
64. **CHILI CHICKEN**  ^{f,g} 17,50 €
Zartes frittiertes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, roter Chili und Soja Sauce
67. **CHICKEN PALAK** ^g 17 €
Zartes Hühnerfleisch mit Zwiebeln mit Spinat auf berühmter nordindischer Art
68. **MANGO CHICKEN (SÜß)** 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce
69. **CHICKEN BROCCOLI** ^g 16,50 €
Zartes Hühnerfleisch mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln in Currysauce
70. **GARLIC CHICKEN** ^g 16,50 €
Hähnchenbrustfilet mit frischem Knoblauch, gebraten in einer pikanter Currysauce

LAMMSPEZIALITÄTEN

Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert

72. **LAMM CURRY** ^g 18 €
Lammfleisch in würziger Sauce
73. **LAMM SABZI** ^g 17 €
Lammfleisch mit Gemüse in einer exotischen Currysauce
76. **LAMM VINDALOO**  ^g 18 €
Lammfleisch mit Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce
78. **ROGAN JOSH**  ^g 18 €
Zartes Lammfleisch in Ingwer-Tomaten Knoblauch-Currysauce
81. **LAMM PALAK** ^g 18 €
Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art



= vegetarisch



= vegan



= scharf



= mittel scharf



= sehr scharf

ENTENSPEZIALITÄTEN

Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert

82. **BATHAK SABZI** ^g 19,50 €
Zarte Ente gewürzt mit einer Mischung aus exotischen Gewürzen mit Gemüse
84. **BATHAK MASALA** ^g 19,50 €
Zarte Ente in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen mit Gemüse
85. **BATHAK KARAHI**  ^g 19,50 €
Zarte Ente mit Zwiebeln, Tomaten, Parika und frischen Korianderblättern

GARNELENSPEZIALITÄTEN

Die folgende Gerichte werden mit Basmatireis serviert

89. **JHEENGA VINDALOO**  ^{b,g,1} 23,50 €
Garnelen zubereitet in einer exotischen, sehr scharfen Sauce nach südindischer Art
90. **JHEENGA MASALA**  ^{b,g,1} 23,50 €
Garnelen in einer Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesauce
91. **JHEENGA MAKHANI** ^{b,g} 23,50 €
Garnelen in würzig-süßer Sahnesauce mit Butter

REISGERICHTE/BIRYANI

92. **SABZI BIRYANI**  ^{e,g} 16 €
Reisgericht mit Gewürzen, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen
93. **MUTTON BIRYANI** ^{g,h} 18 €
Reisgericht mit saftig gegrilltem Lammfleisch, Mandeln und Paprika
94. **HYDRABADI SPECIAL BIRYANI** ^{g,h} 18 €
Reisgericht mit saftig gegrilltem Hühnerfleisch, Mandeln, Gemüse, Paprika und Minze
95. **CHICKEN BIRYANI** ^{g,h} 17,50 €
Reisgericht mit Hähnchenbrustfilet, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen
96. **JHEENGA BIRYANI** ^{b,g,h} 23,50 €
Reisgericht mit Garnelen, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln und Gewürzen



= vegetarisch



= vegan



= scharf



= mittel scharf



= sehr scharf



KINDERGERICHTE

99. **BUTTER CHICKEN** ^{g,h,1} 9 €
Zartes Hühnerfleisch in leicht würzig-süßer Sahnesauce mit Butter
100. **NUGGETS MIT POMMES** 8 €



BEILAGEN

19. **BASMATIREIS** 3 €
20. **TANDOORI ROTI** ^a 3,50 €
Brot aus Vollkorn
21. **TANDOORI NAAN** ^{a,g} 3,50 €
Fladenbrot aus Weizenmehl
23. **MINT PARANTHA** ^{a,g} 4 €
Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Weizenbrot, gefüllt mit frischer Minze
25. **BUTTER NAAN** ^{a,g} 4 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
26. **GARLIC NAAN** ^{a,g} 4 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch
27. **PANEER NAAN** ^{a,g} 5 €
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse
28. **PESHAWARI NAAN** ^{a,g} 5 €
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Rosinen, Mandeln, Kokos und indischem Käse
31. **CHILI NAAN** ^{a,g} 5 €
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Chili und Knoblauch
199. **RAITA** ^{c,f,g} 4 €
Leicht gewürzter Joghurt mit Gurken und Kreuzkümmel
200. **MIXED PICKLES** 3,50 €

DESSERT

101. **MANGO CREAM** ^{g,h} 4,50 €
205. **GULAB JAMUN (2 STÜCK) MIT 2 KUGELN EIS** ^g 6,50 €
103. **KHEER** ^{g,h} 4,50 €
Milchreis nach indischer Art



= vegetarisch



= vegan



= scharf



= mittel scharf



= sehr scharf



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1=mit Farbstoff
- 2=mit Konservierungsstoff
- 3=mit Antioxidationsmittel,
- 4=mit Geschmacksverstärker
- 5=geschwefelt, 6=geschwärzt
- 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen)
- 9=koffeinhaltig
- 10=chininhaltig
- 11=mit Süßungsmittel
- 12=gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a=Glutenhaltiges Getreide
- b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d= Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f= Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h= Schalenfrüchte
- i= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k= Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l= Schwefeldioxid und Sulphite
- m= Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

