

# Tandoori mehfil

## Herzlich Willkommen.

Wir freuen uns, Sie in unserem Indischen Tandoori Spezialitätenrestaurant begrüßen zu dürfen.

Alle Gerichte werden stets frisch zubereitet. Sie haben auch die Auswahl ob Ihr ausgewähltes Gericht scharf, mittelscharf oder mild zubereitet wird.

Alle Gerichte die im Tandoor Ofen (Indischer Lehmofen mit Holzkohle ) zubereitet werden, benötigen ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.

Jederzeit sind wir bemüht, alles mögliche zu tun, um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, sowie ein absolut kulinarisches Erlebnis anzubieten.

Sollten Sie Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Wir bedanken uns und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

## Welcome to Tandoori mehfil

Every dish is prepared freshly.

Please tell us with your order, you would like your dish hot, medium or mild.

Dishes which are prepared in our Tandoor Oven (Indian clay oven with charcoal) take some time - maybe 20 minutes.

We would like to prepare everything to your satisfaction and like to offer you an enjoyable culinary experience.

If you are not happy with anything , please let us know.

Enjoy your meal.

## Aperitives | Longdrinks

---

Glas Sekt 10cl	5,50 €
Glas Prosecco 10cl	5,50 €
Campari mit Soda <sup>(7)</sup> 4cl	5,50 €
Campari mit Orangensaft <sup>(7)</sup> 4cl	7,50 €
Campari mit Mango	7,50 €
Cynar 4cl	5,50 €
Martini Bianco, Rosso 4cl	5,50 €
Bailey's 4cl	5,50 €
Aperol Spritz	8,00 €
Hugo	8,00 €
Lillet	8,00 €
Wodka Lemon	8,00 €
Bacardi Cola	8,00 €
Bombay Gin mit Tonicwater	8,00 €

## Spirituosen

---

Insdische Old monk 7 years	5,50 €
Vecchia Romagna 2cl	5,50 €
Sambuca 4cl	4,90 €
Williamsbirne 2cl	4,90 €
Ballantines Scotch 2cl	5,50 €
Mango Likör 2 cl	5,50 €
Mango Spirituose 2cl	5,50 €
Indscher Whisky 2cl	5,50 €
Jägermeister 4cl	5,50 €
Fernet Branca 4cl	5,50 €
Amaretto 4cl	5,50 €
Ramazzotti 4cl	5,50 €
Amaro Averna 4cl	5,50 €
Grappa (Hausmarke) 2cl	5,50 €

## Indische Joghurt Drinks | Indian yogurt drinks 0,3l

---

Mango Lassi	4,90 €
Banana Lassi	4,90 €
Masala Lassi (salty)	4,90 €
Süß Lassi (sweet)	4,90 €
Rofoja Lassi (Rosenhonig mit Kokosmilch. Rose honey with Coconatmilk)	4,90 €

## warme Getränke

---

Kaffee <sup>(6)</sup>	2,60 €
Espresso <sup>(6)</sup>	2,60 €
Espresso Macchiato <sup>(6/d)</sup>	2,60 €
Cappuccino <sup>(6/d)</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>(6/d)</sup>	3,50 €
Espresso Corretto <sup>(6)</sup>	2,60 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,60 €
Doppio Espresso	2,60 €
Indischer Masala Tee	3,50 €

Alle Preise in dieser Speise- und Getränkekarte sind inkl. MwSt.

## Getränke (Saft oder Schorle)

---

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,50 €	4,50 €
Apfelsaftschorle	3,50 €	4,50 €
Orangensaft	3,50 €	4,50 €
Johannisbeerschorle	3,50 €	4,50 €
Johannisnektar	3,50 €	4,50 €
Mangosaft	3,50 €	4,50 €
Rhabarbernektar	3,50 €	4,50 €

## Getränke in Flaschen

---

Coca-Cola <sup>(6/7)</sup>	0,33l	3,90 €
Coca-Cola Zero <sup>(6/7)</sup>	0,33l	3,90 €
Fanta <sup>(7)</sup>	0,33l	3,90 €
Sprite <sup>(7)</sup>	0,33l	3,90 €
Mezzo Mix <sup>(6/7)</sup>	0,33l	3,90 €
Eistee Zitrone	0,30l	3,90 €
Eistee Pfirsich	0,30l	3,90 €
Ginger Ale	0,2l	3,90 €
Schweppes Lemon <sup>(4/5)</sup>	0,20l	3,90 €
Schweppes Tonic <sup>(4/5)</sup>	0,20l	3,90 €
Lieler Schlossbrunnen (classic)	0,25l	2,90 €
	0,50l	4,50 €
	0,75l	6,90 €
Lieler Schlossbrunnen (still)	0,25l	2,90 €
	0,50l	4,50 €
	0,75l	6,90 €

## Weissweine

---

	0,1l	0,25l
Pinot bianco (Hauswein)	3,90 €	7,50 €
Frascati	3,90 €	7,50 €
Markgräfler	3,90 €	7,50 €
Gutedel vom Fass		
Indischer Weisswein (Hauswein)	3,90 €	7,50 €

## Rotweine

---

	0,1l	0,25l
Rosso Cabernet (Hauswein)	3,90 €	7,50 €
Rosato	3,90 €	7,50 €
Lambrusco	3,90 €	7,50 €
Montepulciano	3,90 €	7,50 €
Indischer Rotwein	3,90 €	7,50 €
Chianti	3,90 €	7,50 €
Valpolicella	3,90 €	7,50 €
Merlot	3,90 €	7,50 €
Primitivo	3,90 €	7,50 €
Weissherbst	3,90 €	7,50 €
Ihringer Weissherbst		

## Schorle (sauer/süss)

---

Weissweinschorle	0,25l	4,50 €
Rotweinschorle	0,25l	4,50 €
Weissherbstschorle	0,25l	4,50 €

## Sekt

---

Asti Spumante	25,00 €
Prosecco	27,00 €

## Bier

---

	0,3l	0,5l
Pils vom Fass <sup>(a)</sup>	3,90 €	4,90 €
Radler	3,90 €	4,90 €
Hefe-Weizen vom Fass <sup>(a)</sup>	3,90 €	4,90 €
Cola-Weizen <sup>(6/7/a)</sup>	3,90 €	4,90 €

## Bier in Flaschen

---

Freiburger Bier Helles	0,33l	3,90 €
Pils alkoholfrei <sup>(a)</sup>	0,33l	3,90 €
Freiburger Bier alkoholfrei 0,0%	0,50l	4,90 €
Hefe-Weizen alkoholtrei <sup>(a)</sup> 0,0%	0,50l	4,90 €
Dunkles Weizen <sup>(a)</sup>	0,50l	4,90 €
Indisches Bier	0,33l	4,50 €



---

### KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN

- 1) Konservierungsstoffe, 2) Nitritpökelsalz,  
3) Antioxidationsmittel, 4) Säuerungsmittel,  
5) Citronsäure, 6) Coffeinhaltig,  
7) Farbstoff, 8) Geschwärtz,  
9) Stabilisator/Phosphat

### KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

- a) Glutenthaltiges Getreide, Hartweizengriß, b) Bier,  
c) Erdnüsse, d) Milch, e) Sellerie, f) Sesam, g) Lupinen h) Krebstiere, i) Fische, j) Soja,  
k) Schalenfrüchte, l) Senf, m) Schwefeldioxyde und Sulphite, n) Weichtiere
-

## Vorspeisen | Entrees

---

- 1 Gobi Pakora<sup>(g)</sup>** 6,90 €  
Blumenkohl in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken  
Cauliflower baked in dough from chick pea flour and various spices
- 2 Panir Pakora<sup>(g)</sup>** 7,90 €  
Indischer Käse in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken, mit Soße  
Cheese baked in dough from chick pea flour and various spices, with sauce
- 3 Bengan Pakora<sup>(g)</sup>** 6,90 €  
Aubergine in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken  
Egg plant baked in a dough from chick pea flour and various spices
- 4 Samosa Sabzi<sup>(g)</sup>** 7,90 €  
Teigtasche mit Erbsen, Kartoffeln und Rosinen gefüllt, mit Soße und Salat  
Dumplings stuffed with peas, potatoes and raisins, with sauce with salad
- 5 Fish Pakora Amritsari<sup>(g)</sup>** 12,90 €  
Hausgemachte Soße mit frischer Minze und Koriander und Salat  
Homemade sauce with fresh mint and koriander and salad
- 6 Chicken Pakor<sup>(g)</sup>** 6,90 €  
Hühnerbrust in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken  
Chicken baked in a dough from chick pea flour and various spices
- 7 Garnelen Pakora<sup>(b,g)</sup>** 9,90 €  
Garnelen in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken  
Prawns baked in a dough from chick pea flour and various spices
- 8 Khumb pakora<sup>(g)</sup>** 6,90 €  
Champignons in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken  
Mushroom baked in a dough from chick pea flour and various spices
- 9 Onion Bhaji<sup>(g)</sup>** 6,90 €  
Zwiebelringe in einer Panade aus Kichererbsenmehl und verschiedenen Gewürzen gebacken  
Onion rings baked in a dough from chick pea flour and various spices
- 10 Mixed Pakora<sup>(g)</sup>** 14,90 €  
Gemischter Vorspeisenteller ausreichend für 2 Personen mit 3 verschiedenen Soßen  
Mixed entry plate for 2 persons with three different sauces

Alle Vorspeisen werden auf einem Salat und Soße<sup>(1/8/g/h)</sup> serviert.

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen mild, scharf oder indisch scharf serviert werden sollen.

## Suppen | Soups

---

- |    |                                                                                                                           |        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 15 | <b>Sabzi Shorba</b> <sup>(a/g/8)</sup><br>Gemüsesuppe der Saison<br>Vegetable Soup                                        | 5,90 € |
| 16 | <b>Mulli Gat Awny</b> <sup>(a/1/8)</sup>                                                                                  | 6,50 € |
| 17 | <b>Tomaten Shorba</b> <sup>(8)</sup><br>Tomatensuppe<br>Tomato Soup                                                       | 6,50 € |
| 18 | <b>CHICKEN SHORBA</b> <sup>(a/8)</sup><br>Hühnersuppe<br>Chicken Soup                                                     | 6,50 € |
| 19 | <b>Knoblauch Suppe</b><br>sauer-scharfe Suppe<br>sour-scharp Soup                                                         | 6,50 € |
| 20 | <b>Garnelen und Fisch Ka Shorba</b> <sup>(a/b/8)</sup><br>Garnelen mit Fisch Ingwer Suppe<br>Prawns with fish ginger soup | 7,50 € |
| 21 | <b>Ingwer Suppe</b> <sup>(a/8)</sup><br>Frischer Ingwer und Curry Kräuter Suppe<br>Fresh ginger and curry herb soup       | 6,50 € |

## Salate | Salads

---

- |    |                                                                                                                |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 24 | <b>Gemischter Salat</b><br>Mixed salad                                                                         | 7,50 €  |
| 25 | <b>Chicken Tikka Salat</b><br>Salat mit gegrilltem Hühnebrustfilet<br>Salad with grilled chicken breast fillet | 11,30 € |
| 26 | <b>Kachumar Salat</b><br>Gemischter Salat nach indischer Art<br>Mixed salad indien style                       | 6,50 €  |
| 27 | <b>Lach Tikka Salat</b><br>Gemischter Salat mit Tandoori Lachfilet<br>Mixed salad with Taandor salmon fillet   | 16,90 € |
| 28 | <b>Tandoori Garnelen Salat</b><br>Gemischter Salat mit 4 Stück Garnelen<br>Mixed salad with 4 peaces of prawns | 16,90 € |
| 29 | <b>Indischer Salat</b><br>Tomaten, Gurken, Zwiebeln mit Zitrone<br>Tomatos, cucumbers, onions with lemon       | 4,50 €  |

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen mild, scharf oder indisch scharf serviert werden sollen.

## Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

---

Alle Vegetarische Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.  
All vegetarian dishes are served with basmati rice.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>30 Palak Paneer</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>15,90 €</b> |
| Hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten<br>Fresh cottage cheese with spinach, cooked with onions, tomatoes, yoghurt and spices                                                                                                                  |                |
| <b>31 Mattar Paneer</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>15,90 €</b> |
| Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten<br>Fresh cottage cheese with green peas tomatoes, yoghurt, onions and spices cooked                                                                                                              |                |
| <b>32 Aloo Gobhi Masala</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>15,90 €</b> |
| Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten<br>Potatoes and cauliflower fried with onions , ginger and garlic                                                                                                                                                       |                |
| <b>33 Eggplant Bharta</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>16,90 €</b> |
| Ganze Auberginen über offener Flamme im Tandoor gegrillt, püriert, mit Kräutern gewürzt, und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten<br>Whole eggplants are baked over an open flame, in the „Tandoor Oven“, are mashed and seasoned with herbs and fried with onions , ginger and garlic |                |
| <b>34 Malai Kofta</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>16,90 €</b> |
| Hausgemachte Frischkäsebällchen gefüllt mit Cashewkernen und Rosinen gebraten, serviert mit einer milden vegetarischen Currysoße<br>Fresh cottage cheese balls stuffed with cashews and raisins, served with a mild vegetarian curry sauce                                                    |                |
| <b>35 „Bombau Aloo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>14,50 €</b> |
| Kartoffeln mit Tomaten und indischen Gewürzen gebraten<br>Kochkunst aus „Bombay“<br>Potatoes cooked in indian spices. A special cooking art from „Bombay“                                                                                                                                     |                |
| <b>36 Mushroom Palak</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>16,50 €</b> |
| Frische Champignons mit Spinat, Zwiebeln und frisch gemahlene Gewürzen gebraten<br>Fresh mushrooms fried with spinach, onions and freshly ground red and black spices                                                                                                                         |                |

**Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen mild, scharf oder indisch scharf serviert werden sollen.**

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

## Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

---

Alle Vegetarische Gerichte werden mit Basmati Reis serviert.  
All vegetarian dishes are served with basmati rice.

- 37 Dal Makhani** 14,90 €  
Schwarze Linsen gekocht mit Butter, Sahne, Tomatenpüree und Gewürzen  
Black lentils cooked with butter, cream tomatopuree
- 38 Vegetable Korma** 15,50 €  
Allerei Gemüse der Saison mit Joghurt und Gewürzen gebraten  
Various vegetable from season fried with yoghurt and spices
- 39 Tarka Dal** 14,50 €  
Linsen mit Butter, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch  
Lentils with butter fried onions and garlic and seasoned with herbs and fried with onions, ginger and garlic
- 40 Shahi Paneer** 16,90 €  
Hausgemachter Frischkäse in einer milden Soße aus Tomaten, Joghurt, Sahne, Cashewkernen und indischen Gewürzen  
Fresh cottage cheese cooked in a mild sauce of tomatoes, yoghurt, cashews and indian spices

## Biryani

---

Alle Biryani mit Basmati Reis und Raita / All Biryani with basmati rice and Raita

- 41 Chicken Biryani** 17,50 €  
Zarte filetierte Hühnerfleischstücke<sup>(m)</sup> mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln<sup>(s)</sup>, Kokosraspeln und Rosinen  
Tender boneless chicken pieces with basmati rice, mildly spiced, with almonds, coconut and raisins
- 42 Lamb Biryani** 18,50 €  
Zarte Lammfleischstücke mit Basmati Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln<sup>(s)</sup>, Kokosraspeln und Rosinen  
Tender lamb pieces with basmati rice, mildly spiced, with almonds, coconut and raisins  
Soup made with garlic, ginger, cinnamon and cardamon
- 43 Vegetable Biryani** 16,50 €  
Basmati Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen  
Basmati rice fried with vegetables and mild spices
- 44 Prawn Biryani** 22,90 €  
Garnelen gedünstet mit Basmati Reis und orientalischen Gewürzen  
King prawns with basmati rice in an oriental blend of spices

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen mild, scharf oder indisch scharf serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

## Tandoori-Spezialitäten | Tandoori-Specialities

---

Alle Tandoori-Spezialitäten werden mit Basmati Reis serviert.  
All tandoori dishes specialities are served with basmati rice.

- 45 Chicken Tikka Tandoori** **18,50 €**  
Hühnerfleisch Filetstücke, nach 24 stündiger Einlegezeit in Marinade<sup>(m)</sup>  
danach am Spieß im Tandoor gegrillt  
Chicken fillet pieces, marinated for 24 hours and roasted on skewer  
in tandoor oven
- 46 Lamb Tikka Tandoori** **24,90 €**  
Saftiger marinierter Lammrücken – Filetstücke am Spieß im Tandoor gegrillt  
Lamb fillet pieces roasted on skewer in Tandoori oven
- 47 Haryali Chicken Tandoori** **19,90 €**  
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Ingwer und Minze,  
Knoblauch und indischen Gewürzen, im Tandoor gegrillt  
Chicken breast fillet marinated in Yoghurt with ginger and mint,  
garlic and indian spices, grilled in the tandoor
- 48 Tandoori Mix** **24,90 €**  
Zusammenstellung verschiedener Tandoorispezialitäten<sup>(ms)</sup>  
A platter of assorted, mixed Tandoori specialities
- 49 Jhinga Shahi (Tandoori Garnelen)** **24,90 €**  
Garnelen<sup>(s)</sup> mariniert nach Art des Hauses, nach einem aus dem  
„Indus-Tal“ original überliefertem Rezept – am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt  
King prawns marinated according to a secret recipe from the „ Indus Valley“,  
original, roasted on skewer in „Tandoor Oven“
- 50 Tangri Kabab** **17,90 €**  
Hühnerschenkel in Joghurt, Knoblauch und Ingwer mariniert,  
am Spieß im Tandoor Ofen gegrillt  
Chicken legs marinated in yoghurt with garlic, ginger, and roasted  
on skewer in „Tandoor Oven“
- 51 Paneer Tikka Tandoori** **19,90 €**  
Hausgemachte Frischkäsestückchen<sup>(m)</sup>, mariniert und mit Zwiebeln,  
Paprika, am Spieß im Tandoor gegrillt  
Homemade fresh cottage cheese, marinated with onions, peppers,  
roasted in „Tandoor Oven“
- 52 Grillplatte Fisch-Mix Tandoori** **19,90 €**  
in Joghurtsoße marinierte, gegrillte Fischfilets und Garnelen  
mit wildem Selleriesamen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln<sup>(b,h)</sup>  
grilled fish fillets and king prawns, marinated in yoghurt sauce  
with wild sellerie outs, peppers, tomatos and onions

**Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen mild, scharf oder indisch scharf  
serviert werden sollen.**

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

## Spezialitäten vom Huhn | Chicken Specialities

---

Alle Spezialitäten vom Huhn werden mit Basmati Reis serviert.  
All chicken dishes are served with/basmati rice.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>53 Chicken Curry</b>                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>17,90 €</b> |
| Hühnerfleischstücke in einer Currysauce<br>Tender chicken cooked in a curry sauce                                                                                                                                                                                             |                |
| <b>54 Butter Chicken</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>17,90 €</b> |
| Sahniges Hühnerbrustfilet in pikanter Tomaten-Butter-Soße<br>Cream Chicken in piguent butter sauce                                                                                                                                                                            |                |
| <b>55 Chicken Tikka Masala</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>18,90 €</b> |
| Hühnerfleisch nach einem Rezept aus der königlichen „Moghul-Küche“ zubereitet, ein beliebtes Gericht der „Moghul-Höfe“<br>Boneless chicken prepared in a recipe from the kitchen of „Moghul emperors“                                                                         |                |
| <b>56 Chicken Palak</b>                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>17,90 €</b> |
| Saftige Hühnerfleischstücke <sup>(m)</sup> in mild gewürztem Spinat und Ingwer, Knoblauch und mit erlesenen Kaschmir-Gewürzen gekocht<br>Succulent pieces of boneless chicken cooked in mildly spiced spinach and seasnad with herbs and fried with onions, ginger and garlic |                |
| <b>57 Chicken Jalferezie</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>17,50 €</b> |
| Zarte Hühnerfleischstücke <sup>(m)</sup> mit frisch gemahlene Gewürzen mariniert und mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika gebraten<br>Tender chicken pieces marinated with fresh ground spices and sauted with tomatos, onions, vegetarian curry sauce                     |                |
| <b>58 Chicken Mango Curry</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>17,90 €</b> |
| Zarte Hühnerfleschstücke in einer würzigen Sahnesauce aus Mangostückchen<br>Tender chicken pieces cooked in a spicy cream sauce with mango                                                                                                                                    |                |
| <b>59 Chicken Vindaloo</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>17,90 €</b> |
| Hühnerfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Soße – scharf<br>Chicken pieces with potatoes in a spicy sauce – hot                                                                                                                                                           |                |

**Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen mild, scharf oder indisch scharf serviert werden sollen.**

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

## Spezialitäten vom Huhn | Chicken Specialities

---

Alle Spezialitäten vom Huhn werden mit Basmati Reis serviert.  
All chicken dishes are served with/basmati rice.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>60 Chicken Korma</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>18,90 €</b> |
| Ein Gericht aus der „Königlichen Moghul-Küche“<br>Hühnerfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuss, Cashewkernen<br>A dish from the kitchen of the „Mughal Emperors“<br>Chicken pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds, coconut and cashews |                |
| <b>61 Chicken mehfil</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>18,90 €</b> |
| Hühnerfilet in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt, Cashewkernen – Spezialität des Hauses<br>Boneless chicken cooked in a very mild sauce of cream yoghurt and cashews – Speciality of the house<br>and seasoned with herbs and fried with onions, ginger and garlic                    |                |
| <b>62 Chicken Chill Masala</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>17,90 €</b> |
| Hühnerfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen roten Chilli-Soße – scharf<br>Chicken pieces marinated with onions, ginger, garlic in a special red chilli sauce – hot-spicy vegetarian curry sauce                                                                |                |
| <b>63 Chicken Mushroom</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>17,90 €</b> |
| Zarte Hühnerfleischstücke mit frischen Champignons, Tomaten und Zwiebeln gebraten<br>Tender chicken pieces baked with mushrooms, tomatos and onions                                                                                                                                           |                |
| <b>64 Karahi Chicken</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>17,90 €</b> |
| Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im „Karahi“ zubereitet<br>Karahi ist ein indischer Wok<br>Chicken pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger, tomatos and fresh ground special spices                                       |                |

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen mild, scharf oder indisch scharf serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

## Spezialitäten vom Lamm | Lamb Specialities

---

Alle Lammgerichte werden mit Basmati Reis serviert.  
All lamb dishes are served with basmati rice.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>65 Lamb Curry</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>18,50 €</b> |
| Lammfleischstücke in einer aromatischen Currysoße<br>Tender lamb cooked in a tasty curry sauce                                                                                                                                                                                                                  |                |
| <b>66 Lamb Madras</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>19,90 €</b> |
| Lammfleischstücke in scharfer Currysoße<br>Tender lamb cooked in a hot-spicy curry sauce                                                                                                                                                                                                                        |                |
| <b>67 Lamb Korma</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>21,90 €</b> |
| Ein Gericht aus der „Königlichen „Moghul-Küche“<br>Lammfleisch in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Mandeln <sup>(s)</sup> ,<br>Kokosnuss, Cashewkernen<br>A dish from the kitchen of the „Mughal Emperors“<br>Tender lamb pieces cooked in a mild sauce of spices, cream,<br>almonds, coconut and cashews |                |
| <b>68 Lamm Bhuna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>19,90 €</b> |
| Lammstücke in einer harmonischen Mischung aus verschiedenen<br>Gewürzen, Zwiebeln<br>Lamb in a balanced combination of spices, onions and tomatos<br>with garlic                                                                                                                                                |                |
| <b>69 Lamm Jalfreize</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>19,90 €</b> |
| Lammfiletstücke im „Tandoor Ofen“ gebacken, orientalisches gewürzt,<br>in einer Spezialsoße mit frischem Paprika<br>Tandoori baked lamb filet, cooked in oriental spices in a special sauce<br>with fresh pepper and green herbs                                                                                |                |
| <b>70 Karahi Lamm</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>19,90 €</b> |
| Lammstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten,<br>frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi zubereitet<br>Karahi ist ein Indischer Wok<br>Lamb pieces cooked in a Karahi with onions, garlic, ginger,<br>tomatos and fresh ground spices                                                                   |                |

**Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen mild, scharf oder indisch scharf serviert werden sollen.**

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

## Spezialitäten vom Lamm | Lamb Specialities

---

Alle Lammgerichte werden mit Basmati Reis serviert.  
All lamb dishes are served with basmati rice.

- 71 Lamb Vindaloo** **19,90 €**  
Gebratene Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikanten Soße gegart – scharf  
Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy spicy sauce – hot
- 72 Lamm Palak** **19,90 €**  
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung  
Lamb pieces with onions , tomatos and spinach in a spicy sauce
- 73 Lamm mehfil** **19,90 €**  
Zartes Lammfleisch in einer sehr milden Soße aus Sahne, Joghurt, Cashewkernen – Unsere spezielle Hausspezialität  
Tender lamb cooked in a very mild sauce of cream, yoghurt and cashews – speciality of the house  
Lamb in a balanced combination of spices, onions and tomatos with garlic
- 74 Lamm Roghan Josh** **21,90 €**  
Lammfleisch in einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Currysoße  
Lamb cooked in an exotic combination of spices, onions, garlic, tomatos, pepper, carrots

**Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen mild, scharf oder indisch scharf serviert werden sollen.**

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

## Fisch und Meeresfrüchte | Fish and Seafood

---

Alle Fischgerichte werden mit Basmati Reis serviert.  
All fish dishes are served with basmati rice.

- |                                                                                                                                                                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>75 Jhinga Masala</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>24,90 €</b> |
| Garnelen mit frischen Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und grünem Paprika gebraten<br>Eine besondere Kochkunst aus „Bombay“<br>Prawns cooked with fresh onions, spices and green peppers<br>A special dish from „Bombay“ |                |
| <b>76 Jhinga Palak</b>                                                                                                                                                                                                        | <b>22,90 €</b> |
| Garnelen in mild gewürztem Spinat, Zwiebeln und Tomaten<br>King prawns cooked in mildly spiced spinach with onions and tomatos                                                                                                |                |
| <b>77 Jhinga Vindaloo</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>19,90 €</b> |
| Garnelen mit Kartoffeln in einer pikanten Soße (scharf)<br>Shrimps cooked with potatoes in a tangy sauce (spicy)                                                                                                              |                |
| <b>78 Fish Masala</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>17,90 €</b> |
| Fischcurry mit Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung zubereitet<br>Pieces of fish fillet cooked in sauce with deliciuos spices                                                                                         |                |
| <b>79 Fish Mango Curny</b>                                                                                                                                                                                                    | <b>18,90 €</b> |
| Fischfilet in einer würzigen Soße aus Sahne mit frischen Mangostücken<br>Pieces of fish fillet in delicately flavoured cream sauce with fresh mangopieces                                                                     |                |
| <b>80 Fish mehfil</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>19,90 €</b> |
| Lachsfilet gebraten in einer exotischen Kombination aus Gewürzen, Knoblauch, Ananas Linsen (Moong Dal)<br>Salmon fillet in exotic comination from spices, garlic, pineapple, lentils (Moong Dal) and cream                    |                |

Bitte sagen Sie unserem Personal, ob die Speisen **mild, scharf** oder **indisch scharf** serviert werden sollen.

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

## Indisches Brot | Indian Bread

---

- 81 Naan** 3,50 €  
Ein blattförmiges Fladenbrot<sup>(w)</sup> aus gesäuertem Teig im Tandoori Ofen gebacken  
Leavened bread baked in „Tandoori Oven“
- 82 Garlic Naan** 4,50 €  
Fladenbrot<sup>(w)</sup> gefüllt mit Knoblauch  
Leavened bread stuffed with garlic
- 83 Butter Naan** 4,50 €  
Fladenbrot<sup>(w)</sup> aus Weizenmehl mit Butterschmalz  
Leavened bread from wheat flavour with clarified butter
- 84 Cheese Naan** 5,90 €  
Fladenbrot<sup>(w)</sup> aus Sauerteig gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse<sup>(m)</sup>, im Tandoor Ofen gebacken  
Leavened bread stuffed with fresh homemade cottage cheese, baked in „Tandoori Oven“
- 85 Hara Naan | Green Naan** 4,00 €  
Fladenbrot<sup>(w)</sup> gefüllt mit Erbsen und hausgemachtem Frischkäse<sup>(m)</sup>  
Leavened bread stuffed with green peas and cottage cheese
- 86 Tandoori Roti** 3,60 €  
Fladenbrot<sup>(w)</sup> im Tandoor Ofen gebacken  
Whole wheat bread, baked in „Tandoori Oven“
- 87 Roti Chapati** 2,60 €  
Fladenbrot aus Vollkornmehl  
Thin whole wheat bread
- 88 Peshawri Naan** 5,90 €  
Fladenbrot<sup>(w)</sup> mit Nüssen und Rosinen (süß)  
Leavened bread with nuts and Raisins (sweet)
- 89 Pyaj - Ka - Kulcha** 5,90 €  
Brot aus feinstem Weißmehl<sup>(w)</sup> mit Zwiebeln gefüllt  
Bread from fine flavour staffed with onions
- 90 Papadam 2 Stück mit Mango Soße** 4,00 €  
Linsenmehlbrot (scharf und mild)  
Lentil flour bread (hot and mild)
- 91 Aloo Paratha** 5,90 €  
In Butter gehackenes Fladenbrot<sup>(w)</sup> gefüllt mit gewürzten Kartoffeln  
Bread staffed with spicy potatoes
- 92 Bratkartoffel nach indischer Art** 5,50 €
- 93 Gemüsepickels sauer & scharf | Vegetarianpickels sour & hot** 2,50 €
- 94 RAITA** 3,50 €  
Joghurtsoße mit gemischtem Gemüse  
Yoghurt with mixed vegetables
- Dips:** Minzsoße, Mangosoße, Tamarinsoße 2,50 €

Für jeden geteilten Teller berechnen wir 5,00 € Servicekosten – Verpackungen zum Mitnehmen + 0,70 €

## Kinderkarte | Children's card

---

Alle Kindergerichte werden mit Basmati Reis oder Naan serviert.  
All children's dishes are served with basmati rice or Naan.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>95 Mattar Pancer</b> vegetarisch – vegetarian                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>8,90 €</b>  |
| Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten<br>Joghurt <sup>(m)</sup> und milden Gewürzen gebraten<br>Fresh cottage cheese with green peas, cooked in onions, tomatos,<br>joghurt and mild spices                                                                                                                              |                |
| <b>96 Chicken Korma</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>11,90 €</b> |
| Ein Gericht aus der königlichen „Moghul-Küche“<br>Hühnerfleischstücke in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne <sup>(m)</sup> ,<br>Mandeln <sup>(s)</sup> , Kokosnuss und Cashewkernen <sup>(s)</sup><br>A dish from the kitchen of „Moghul Emperors“<br>Chicken pieces cooked in a mild sauce of spices, cream, almonds,<br>coconut and cashews |                |
| <b>97 Biryani</b> vegetarisch – vegetarian                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>11,90 €</b> |
| Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen<br>Basmati rice fried with vegetables and mild spices                                                                                                                                                                                                                                        |                |
| <b>98 Chicken Nuggets 8 Stück mit Pommes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>9,90 €</b>  |
| <b>99 Pommes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>5,90 €</b>  |

Die Kinderkarte gilt für Kinder bis 12 Jahre.

## Indische Desserts

---

- 100 Firni** 6,50 €  
Milchpudding<sup>(m)</sup> mit Rosenwasser<sup>(1)</sup>, Mandeln<sup>(s)</sup> und Pistazien<sup>(s)</sup>  
Milk pudding with rose water, almonds and pistachios
- 101 Gajjar - Ka - Halva** 8,50 €  
Eine indische Dessert-Spezialität aus Karotten, Milch<sup>(m)</sup>, Zucker und Nüssen<sup>(s)</sup>  
Milk pudding with rose water, almonds and pistachios
- 102 Gulab Jamun** 5,50 €  
Hausgemachte Hüttenkäsebällchen<sup>(m)</sup> mit Trockenmilchpulver<sup>(1/m)</sup> frittiert und in Zuckersirup und Rosenwasser<sup>(1)</sup> getunkt  
Home made cottage cheese balls with dry milk powder, fried and dipped in sugar syrup and rose water
- 103 Frische Mango** 6,90 €  
mit Vanille-Eiscreme<sup>(m)</sup> – saisonbedingt  
Fresh mango with vanilla ice-cream – only in season
- 104 Gemischtes Eis** 7,50 €  
Verschiedene Eiscreme<sup>(m)</sup> und Fruchteis-Sorten ohne Sahne  
Mixed ice-cream from milk and fruits without whipped cream
- 105 Eis mit heißen Himbeeren** 8,50 €  
Zart schmelzende Vanille-Eiscreme<sup>(m)</sup> mit heißen aromatischen Himbeeren  
Fine vanilla ice-cream with hot aromatic raspberry
- 106 Kulfi Eis** 5,90 €  
Hausgemachtes indisches Eis mit frischer Milch<sup>(m)</sup>, blanchierten Mandeln<sup>(s)</sup>, Pistazien und Kardamom  
Homemade ice-cream from fresh milk, blanched almonds, pistachios and kardamom

# Unsere Gästeinformation

---

**Hier können Sie in dieser Speisekarte gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungspflicht sowie alle Allergene lt. Liste einsehen.**

Gestatten Sie uns darauf hinzuweisen, dass die allgemeine Kennzeichnungspflicht mit Nummern und die Allergene Kennzeichnung mit Buchstaben gekennzeichnet ist.

Wir möchten Ihnen gleichzeitig mitteilen, dass wir ausschließlich frische Lebensmittel für die Zubereitung unserer Speisen verwenden .

So z.B. Zwiebeln, Kartoffeln, Avocado, Zucchini, Salate, Paprika, Knoblauch etc. Zu beachten sind saisonelle Abweichungen

- 1 – mit Farbstoff - auch natürliche Farbstoffe – Beta-Carotin und Riboflavin-Zuckerulöl
- 2 – mit Konservierungsstoff
- 3 – mit Süßungsmitteln
- 4 – mit Phosphat
- 5 – mit Antioxidationsmittel
- 6 – mit Geschmacksverstärker
- 7 – geschwärzt –Oliven
- 8 – enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 – coffeinhaltig
- 10 – chininhaltig

Bei Ketchup, Senf, Mayonaise-Portionsbeutel können Sie die Zusätze direkt ablesen.

In Menagen auf den Tischen befindet sich teilweise Tabasco<sup>(S/U)</sup> und Maggi-Würzmittel<sup>(G/GG-Weizen/Ei)</sup>

Bei der Bezeichnung „Schafskäse“<sup>(m)</sup> ist der Anteil 50% Schafs- und 50% Kuhmilch.

Mozzarella – Büffelmilch

- So – Soja
- Se – Senf
- L – Lupine
- GG – Glutenhaltige Getreide – Weizen, Gerste, Roggen, Emmer, etc.
- E – Erdnüsse
- Sch – Schalenfrüchte, Nüsse
- K – Krebstiere / Fisch
- Ei – Eier aller Vogelarten
- M – Milchprodukte-Milch aller Säugetiere
- F – Alle Fischarten, Kaviar
- S – Sellerie
- Ses – Sesamsamen
- Su – Sulfite Wein / Sekt / Likörwein
- W – Weichtiere / Fisch

Alle Angaben beruhen auf Hersteller- und Verpackungsangaben .

Diese Liste wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten – Ausdruck und Vervielfältigung verboten.

Detaillierte, weitere Informationen können Sie auf Wunsch in einem separaten Ordner einsehen.

**Sollten Sie Fragen haben, so wenden Sie sich bitte an das Personal.**

**Besten Dank Ihre Restaurantleitung Tandoori mehfil und Team**

# Die 14 Hauptallergene und wo Sie überall vorkommen

---

## Eier

Dazu gehören Eier aller Vogelarten

**Vorkommen:** Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten Burger, Produkte mit Teigmantel und Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

## Fisch

Dazu gehören alle Fischarten, Kaviar

**Vorkommen:** Kräcker, Soßen, Fonde, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

## Milch

Dazu gehört: Milch aller Säugetiere

**Vorkommen:** Brot, Kuchen, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Molken-, Frucht- und Instantdrinks

## Sellerie

**Vorkommen:** Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse und Zubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressings, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks

## Sesamsamen

**Vorkommen:** Brot, Knäckebrot, Gebäck, Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

## Schwefeldioxid und Sulfite

Dazu gehören (mit Schwefel behandelt): Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

**Vorkommen:** Fruchtzubereitungen, Müsli, Fleischerzeugnisse- und Zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

## Weichtiere

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, Muscheln, Auster

**Vorkommen:** Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

## Sojabohnen

**Vorkommen:** Brot, Kuchen, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Fertiggerichte

## Senf

**Vorkommen:** Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Fertiggerichte, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

## Lupine

**Vorkommen:** Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische und glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze

## Glutenhaltige Getreide

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

**Vorkommen:** Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

## Erdnüsse

**Vorkommen:** Margarine, Brot, Gebäck, Schokocreme, vegetarischer Brotaufstrich, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Salatsoße, Eis, aromatisierter Kaffee

## Schalenfrüchte

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse

**Vorkommen:** Brot, Kuchen, Brühwürste, Rohwürste, Pasteten, Feinkostsalat, Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, Müsli, Schokolade, Marzipan, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

## Krebstiere

Dazu gehören: Krebse, Schrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

**Vorkommen:** Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

Hier sehen Sie eine **GESAMTAUFZEICHNUNG** aller Allergene.

Grundsätzlich sind Allergene in unseren Gerichten vorhanden. Anbei erhalten Sie eine Übersicht zur besseren Verständlichkeit. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal im Restaurant.