



TANDOORI
rajdarbaar
INDISCHES RESTAURANT

SPEISEKARTE



ऐपेटाइज़र / STARTER / VORSPEISEN

Pakoras & Co/vegetarisch

1. **Samosa Chole**
Knusprig Teigtaschen mit Würzig Kartoffeln Gemüse Füllung auf pikant Kichererbsen. (Vegan) 6,90
2. **Pyazi Bhaji**
Zwiebelringe in würzig Kichererbsen Mehl Mantel knusprige gebacken. (Vegan) 5,50
3. **Sabzi Pakora**
In Kichererbsen Mehl Mantel Knusprige gebacken 3 Verschiedene Gemüse Sorten. (Vegan) 6,50
4. **Paneer Pakora**
Knusprig Gebacken Hausgemacht Hüttenkäse. 6,50
5. **Gemischte Pakora Platte [Für Zwei]**
Verschiedenen Vegetarischer Knusprige Pakoras. (Vegan nach Wunsch) 12,90

Nicht vegetarisch

6. **Murg Pakora**
Knuspriges gebackenes Hühner-Filet. 6,50
7. **Chicken Tikka**
Tandoori Chicken Fleisch stücken am Spies mit fr. Paprika und Zwiebeln. 6,90
8. **Cocktail Seekh Kabab**
Würzig lamm und Chicken Hack Spieß in Indisch Ton-Ofen Gegrillt. 6,90
9. **Jheenga Pakora**
Riesen Garnelen in Würzig Kichererbsen Mehl Mantel Gebacken. 9,50

Suppen

10. **Exotisch Tomaten Suppe**
Tomatensuppe nach Mamas Art. (Vegan nach Wunsch) 4,00
11. **Masaledaar Sabzi Shorba**
Würzige Gemüse Suppe. (Vegan /Vegetarisch) 4,00
12. **Dal Shorba**
Nordindisch würzige gelbe Linsensuppe. (Vegan) 4,00
13. **Mirchidaar Murg Shorba**
Würzig und scharfe Hühnersuppe. (scharf) 4,90

Kleine Salate

14. **Kleiner Gemischter Salat**
Knackiger Bunter Salat mit Gurken Paprika Klein Tomaten etc. 5,50
15. **Kleiner Paneer Tikka Salat**
Knackiger Bunter Gemischter Salat mit Marinierten Tandoori Hütten Käse. 7,50
16. **Kleiner Chicken Tikka Salat**
Knackiger Bunter Gemischter Salat mit Marinierten Tandoori Chicken Scheiben. 7,50

थाली मेनू / THALI MENÜ

150. Banarasi Thali (Vegetarisch)

Sabzi Curry, Dal, Raita, kleiner Zwiebel-Chili Salat, Mixed Pickles, Reis, Naan und Nachtisch.
14,90

151. Madrasi Thali (Chicken)

Chicken Curry, Dal, Raita, kleiner Zwiebel-Chili Salat, Mixed Pickles, Reis, Naan und Nachtisch.
15,90

152. Lakhnavi Thali (Lamm)

Lamm Curry, Dal, Raita, kleiner Zwiebel-Chili Salat, Mixed Pickles, Reis, Naan und Nachtisch.
16,90

153. Bengali Thali (Fisch)

Fisch-Curry, Dal, Raita, kleiner Zwiebel-Chili Salat, Mixed Pickles, Reis, Naan und Nachtisch.
16,90



दिलचस्प / ADDITIONAL INTERESTING / EMPFEHLUNG

- | | | |
|-----|---|------|
| 20. | Papardam Portion
Knüsprig gerostet Waffeln aus Hülsenfrüchteteig mit divers Dips Serviert. | 2,90 |
| 22. | Portion Mix Pickel
Traditionell würzig eingelegtes Gemüse, wie grüne Mangos, grün Chilis, Möhrenstreifen etc. | 2,50 |
| 23. | Kheera Reita
Traditionell würziger Gurken-Joghurt. | 3,00 |
| 24. | Boondi Reita
Traditionell pikanter Joghurt mit gebackenen Kichererbsen-Mehlteig-Perlen. | 3,50 |
| 25. | Portion Mango Chutney Murabba
Traditionell Sweet-Indisch Mango-Kompott. | 2,50 |
| 26. | Indian Pyaz-Mirchi Salat
Zwiebeln, Grüne Chillis, Zitronen / Limetten Scheiben. | 2,90 |
| 27. | Portion Reis
Portion Basmatireis extra. | 3,00 |
| 28. | Safranin Pilao Reis
Mit Erbsen, Safran und Cashewnüssen. | 8,50 |

रोटी, नान / INDIAN BREADS / INDISCHES BROT

- | | | |
|-----|--|------|
| 30. | Tandoori Roti
Vollkornbrot aus dem Ton-Ofen. | 2,00 |
| 31. | Naan Sada
Hefeteig Fladenbrot aus Tandoor. | 2,30 |
| 32. | Butter Naan
Hefeteig Fladenbrot mit Butter | 2,60 |
| 33. | Garlic Naan
Tandoori Brot mit Knoblauch. | 2,90 |
| 34. | Chilli Naan
Tandoori Fladen mit frischer grüner Chilli. | 3,90 |
| 35. | Chees Naan
Tandoori Brot gefüllt mit Käse. | 4,50 |
| 36. | Kashmiri Naan
Tandoori Hefeteigbrot gefüllt mit verschiedenen trockenen Früchten & Nüssen. | 4,90 |
| 37. | Kima Naan
Tandoori Hefeteigbrot gefüllt mit würzigem Lamm-Hack. | 4,90 |
| 38. | Bhatura
Frittiertes Hefeteig Ufo-Brot | 3,90 |

शाकाहारी / VEGETARISCHE GERICHTE

40.	Aloo Mata Grüne Erbsen und Kartoffeln in pikantem Tomaten-Curry. (Vegan)	10,50
41.	Kabuli Chana Masala Indische Kichererbsen in Tomaten-Garam-Masalasauce. (Vegan)	10,50
42.	Aloo Gobhi Blumenkohl und Kartoffeln in pikanter Kurkuma-Garam-Masala-Sauce. (Vegan)	10,50
43.	Dal Tadka Gelbe Linsen mit gerösteter Kümmel-Butter und frischen Tomaten. (Vegan nach Wunsch)	10,50
44.	Dal Makhni Schwarze Urid-Bohnen in milder Buttersauce. (Vegan nach Wunsch)	10,50
45.	Mix Vegetable Saisongemüse in nordindischem Garam-Masal-Curry. (Vegan)	11,50
46.	Sabzi Korma Navratni Verschiedene Saisongemüse in exotisch milder Sauce.	11,50
47.	Bengan Bharta Würzige Auberginen aus Tandoor mit Knoblauch und Tomaten. (Vegan)	11,50
48.	Bhindi Aloo Masala Indische Okra-Schotten, Kartoffeln und Tomaten in Garam-Masala-Sauce. (Vegan)	11,50
49.	Paneer Saag Hausgemachter frittierter Hüttenkäse und Spinat mit Sahne und frisch gemahlene Gewürzen.	11,50
50.	Kadhai Paneer Hausgemachter frittierter Hüttenkäse mit frischen Paprika, Zwiebeln und Tomaten.	11,50
51.	Matar Paneer Frittierter Hüttenkäse und grüne Erbsen in pikanter Tomatensauce.	11,50
52.	Shahi Paneer Frittierte Hüttenkäse nach königlicher Mughlai-Küche in milder Joghurt-Cream	12,50
53.	Paneer Tikka Masala Marinierter Hüttenkäse in milder Tomaten-Cream.	12,50
55.	Malai Kofta Hausgemachtes Kartoffel-Gemüse-Käsebällchen in milder Tomaten-Cream und Dry-Fruits.	11,50

Jedes Hauptgericht wird mit duftigem Basmatireis serviert.

मुर्गा / CHICKEN / HUHN

60. **Butter Chicken**
Tandoori Hühnchen Tikka in pikanter Tomaten-Buttercreme. 12,90
61. **Murg Saag**
Zartes Hühnerfleisch mit Spinat-Creme und Gewürzzubereitung. 12,90
62. **Chicken Curry**
Typisch pikantes Curry-Hühnchen. 12,90
63. **Chicken Madras**
Scharfes Hühnerfleisch nach südindischer Küche in Kokosmilch-Creme zubereitet. (scharf) 12,90
64. **Murg Vindaloo**
Scharfes Hühnerfleisch mit Kartoffeln nach goanischer Küche. (scharf) 12,90
65. **Murg Jalfreezi**
Tandoori Hühnchen mit frischer Paprika in würzig-scharfer Tomatensauce. (scharf) 12,90
66. **Chicken Tikka Masala**
Hühnchen aus dem Tandoor in Special-Tomatencreme-Sauce mit Cashewnüssen, Ingwer und viel Gewürz. 12,90
67. **Chilli Chicken**
Gegrillte Hühnchen Filets mit frischen Chilis, frischen Paprika, frischen Zwiebeln in sehr scharfer Zubereitung. (sehr scharf) 12,90
68. **Sabzi Chicken Curry**
Hühnchen Curry mit Saison Gemüse in pikanter Curcuma-Curry Sauce. 13,90
69. **Chicken Curry Mango**
Zartes Hühnchenfleisch süß-sauer mit pikantem Mango-Curry. 13,90
70. **Chicken Curry Orange**
Zartes Hühnchenfleisch in fruchtigem und pikantem Orangen-Creme-Curry. 13,90
71. **Chicken Korma**
Zartes Hühnchenfleisch in milder Cashewnuss-Mandel-Kokosnusscreme. 13,90

बत्तख / DUCK / ENTE

101. **Ente Curry**
Zarte Ente in pikanter nordindischer Curry. 15,90
102. **Madras Entente Curry**
Zarte Ente in scharf-südindischem Kokos-Creme-Curry. (scharf) 15,90
103. **Ente Kadhai**
Zarte Ente mit frischer Paprika und Zwiebel in pikantem Tomatencurry. 15,90
104. **Ente Jalfrezi**
Zarte Ente in scharfem Curry mit frischer Paprika, Zwiebel und Tomate. (scharf) 15,90
105. **Ente Curry Hydrabadi**
Scharfe Ente in südindischem Tomatencreme-Curry. (sehr scharf) 15,90
106. **Ente Saag**
Zartes Entenfleisch in würziger Spinatcreme. 15,90

Jedes Hauptgericht wird mit duftigem Basmatireis serviert.

मेमना / LAMB / LAMM

76. **Lamm Curry**
Zartes Lammfleisch in pikant-nordindischer Currysauce. 14,50
77. **Lamm Vindaloo**
Scharfes, zartes Lamm mit Kartoffeln in Goanisch-Curry. (scharf) 14,90
78. **Lamm Kadhai**
Tender Lammstücke mit frischer Paprika und Zwiebeln in pikantem Tomatencurry. 14,90
79. **Lamm Saag**
Zartes Lammfleisch in würziger Spinat-Creme. 14,90
80. **Lamm Madras**
Zartes Lammstück in südindisch-scharfem Curry aus Kokosmilchcreme. (scharf) 14,90
81. **Lamm Jalfrezi**
Scharfes Lammcurry mit frischer Paprika, Zwiebeln und Tomaten. (scharf) 14,90
82. **Lamm Kashmiri**
Lamm Zubereitung mit Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln in würzigem Jogurt Curry. (scharf) 15,90
83. **Lamm Korma**
Mildes Lammcurry in Joghurt-Kokosnuss Spezialsauce aus der Mugulai-Küche. 15,90

मछली / FISH / FISCH

90. **Fisch Curry Masala**
Rotbarsh in nordindischer Currysauce mit frischen Kräutern. 14,90
91. **Fisch Tikka Masala**
Marinierter Rotbarsch in pikanter Tikka-Masala-Sauce. 14,90
92. **Kadhai Fisch**
Rotbarschfilet mit frischer Paprika und Zwiebeln in pikanter Sauce. 14,90
93. **Machli Saag**
Rotbarsch in pikanter Spinat-Creme. 14,90
94. **Fisch Curry Orange(Haus Special)**
Atlantik Lachs In fruchtig-pikantem Curry. 16,50

राजा झींगे / KING PRAWNS / RIESENGARNELEN

95. **Jhinga Curry**
Riesengarnelen in pikanter Currycreme. 18,90
96. **Jhinga Curry Madras**
Riesengarnelen in medium-scharfem südindischem Curry. (scharf) 18,90
97. **Jhinga Saag**
Riesengarnelen in würziger Spinatcreme. 18,90
98. **Jhinga Kadhai**
Riesengarnelen mit frischer Paprika und Zwiebel in pikanter Tomatensauce. 19,50
99. **Jhinga Jalfrezi**
Riesengarnelen nach mongolischer Küche mit frischer Paprika und Zwiebel scharf zubereitet. (scharf) 19,50
100. **Jhinga Tikka Masala**
Riesengarnelen in würziger Joghurt-Marinade nach Tikka-Masala Art zubereitet. 19,90

Jedes Hauptgericht wird mit duftigem Basmatireis serviert.

तंदूरी / TANDOORI – AUS UNSEREM TONOFEN

(Als beilagen Naan Brot, Kl. Salat und Dips angeboten.)

- | | | |
|--|---|-------|
| 110. Chicken Tikka | Zartes Hühnerfleisch in würziger Joghurt-Marinade im Tandoor gegrillt, auf heißer Platte. | 14,90 |
| 111. Tandoori Chicken | Hühnerschenkel in pikanter Joghurt-Marinade mariniert und im Tonofen gegrillt, auf heißer Platte. | 14,90 |
| 112. Cocklail Kabab | Würziges Lamm und Hühnchen Seekh Kebab mit Kräutern auf heißer Platte. | 14,90 |
| 113. Tandoori Fisch | Lachs in Kräuter-Marinade aus dem Tonofen. | 16,50 |
| 114. Jheenga Tandoori | Marinierte Riesen Garnelen aus dem Tandoor. | 22,90 |
| 115. Rajdarbaar Tandoori Fleisch Platte | Mit drei verschiedenen Fleischsorten aus dem Tandoor auf heißer Platte. | 18,50 |
| 116. Rajdarbaar Tandoori Fisch Platte | Mit drei verschiedenen Fischarten aus dem Tandoor auf heißer Platte. | 26,90 |

मसालेदार / SPICY BIRYANI / WÜRZIG GEBRATENER BASMATI

(jeder Biryani wird mit Gurken-Joghurt "Raita" serviert.)

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------|
| 120. Sabzi Biryani | Qualitäts-Basmatireis, gebraten mit Saisongemüse, Dry Fruits und Kräutern. (Vegan) | 9,90 |
| 121. Paneer Biryani | Gebratener Basmatireis mit hausgemachtem Hüttenkäse, Saisongemüse und Nüssen. | 11,60 |
| 122. Chicken Biryani | Gebratener Basmatireis mit zartem Hühnerfilet, Saisongemüse und Nüssen. | 11,40 |
| 123. Lamm Biryani | Pikant zubereiteter Basmatireis mit zartem Lammfleisch, frischem Gemüse und Nüssen. | 13,90 |
| 124. Jhinga Biryani | Gebratener Basmatireis mit Riesengarnelen, Saisongemüse und Nüssen. | 15,90 |
| 125. Rajdarbaar Shahi Biryani | Gebratener Basmatireis mit Riesengarnelen, Lammfleisch, Chicken, frischem Gemüse und Nüssen. | 16,90 |
| 126. Ente Biryani | Gebratener Basmatireis mit Entenbrust, Saisongemüse und Nüssen. | 15,90 |

शाही सलाद / SALAD / SALAT

(Jeder Salat wird mit Naan Brot serviert.)

- 130. Gemischter Bunter Salat**
Knackig bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren und Paprika. 6,90
- 131. Paneer Tikka Salat**
Knackig bunter Salat mit gebratenem Hüttenkäse, Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen. 9,60
- 132. Murg Salat**
Knackig bunter Salat mit mariniertem Hähnchenfilet, gebratener Paprika und Zwiebel, gerösteten Pinienkerne. 9,90
- 133. Chicken Tikka Salat**
Frischer bunter Salat mit mariniertem Tandoori Chicken und gerösteten Pinienkernen. 9,90
- 134. Tandoori Fisch Salat**
Bunter Salat mit mariniertem Tandoori Rotbarsch, gebraten Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen. 9,90
- 135. Tandoori Jhinga Salat**
Salat mit mariniertem Tandoori Riesen Garnelen und gerösteten Pinienkernen. 9,90

मीठा-मीठा / DESSERT / NACHTISCH

- 140. Gulab Jamun**
Traditionell braun gebackene Milch-Bällchen in aromatischem Rosen-Honig Sirup serviert. 4,90
- 141. Rasmalai**
Traditionelle Frischkäseplätzchen in duftiger Pistaziencreme serviert. 5,90
- 142. Vanille Eis mit Mango-Creme**
Vanille Eis mit Mango-Creme 4,90
- 143. Ghala-Mala Eis Teller**
Drei Eissorten auf einem Teller garniert. 5,90
- 144. Jugalbandi**
Gulabjamun, Rasmalai und Vanilleeis. 6,50



INDIEN - Tradition trifft Moderne

Wir bieten Ihnen eine authentische indische Küche
mit einem exzellenten Service!

Unsere Gerichte werden mit hochwertigen, natürlichen Zutaten
frisch zubereitet und enthalten keine Chemie wie Glutamat
oder andere Zusatzstoffe.

Dabei umfasst unsere Küche die verschiedenen regionalen
Gerichte und Kochstile, die vom Himalaya bis zur Südspitze Indiens
reichen. Diese große Vielfalt spiegelt nicht nur die
Größe des Landes, sondern auch dessen Religions- und
Kulturgeschichte wider.

Herzlich willkommen im Rajdarbaar

Gerne beraten wir Sie auch zu unserem Catering- und Partyservice!





TANDOORI
rajdarbaar
INDISCHES RESTAURANT

www.rajdarbaar.de



Gerne beraten wir Sie auch zu unserem Catering- und Partyservice!
Wöchentlich wechselndes Sonntags-Buffet und Mittagstisch Angebote.



Entdecken Sie ständig wechselnde Mittagsangebote auf unserer Facebook-Seite

[www.facebook.com/Rajdarbaar Indisches Restaurant](https://www.facebook.com/Rajdarbaar%20Indisches%20Restaurant)

