



Tandoori Palace Weilburg

INDISCHE KÜCHE



06471-5061880



tandooripalaceweilburg@gmail.com



Namaste liebe Gäste!
Namaste bedeutet wörtlich übersetzt
"Verbeugung".

**Neugasse 9
35781 Weilburg**

**Authentic
Menu**



Suppen

- 1. Tomaten Shorba** 5,9 €
Tomatensuppe, garniert mit Sahne G,4
- 2. Chicken Shorba** 5,9 €
Garnierte Hühnerfleischsuppe A,g,4
- 3. Daal Shorba** 5,9 €
Indische Linsensuppe G,4

NAAN BROT



Naan Brot

3,5 €

Im Ofen gebackenes indisches Fladenbrot aus Weizenmehl

a,g

Butter Naan

3,9 €

Im Tandoor mit Butter gebackenes indisches Fladenbrot aus Weizenmehl

a,g

Garlic Naan

3,9 €

Im Tandoor gebackenes indisches Knoblauch-Fladenbrot aus Weizenmehl mit Gewürzen

a,g



Tandoori Roti (Vegan)

3,9 €

im Tandoor gebackenes indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl

a

Aloo Pratha

4,9 €

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln gefüllt und im Tandoor ausgebacken.

a,g

Peshwari Naan

4,9 €

Im einem Tandoor gebackenes indisches Fladenbrot, gefüllt mit Mandeln, Kokosflocken und Rosinen.

a,g,h,e

Chilli Garlic Naan

4,9 €

Im Tandoor gebackenes indisches Fladenbrot mit frische Knoblauch und Chili aus Weizenmehl mit Gewürzen

a,g





Salate



Tandoori Salat

9,9 €

^a

Gemischter Salat mit mariniertem
Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt

^{g,1}

Gemischter Salat

7,9 €

Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotte und
Indischer Käse

^{g,c}

Extra Beilagen

Reis

3,5 €

Mixed Pickle

3 €

Raita ^g

3,5 €

Joghurt mit Gurken & Gewürzen

Scharfe Chilli Sauce

1,9 €





Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 4. | Chat Papdi | 6,9 € |
| | Knusprige Chips Papdis mit joghurt & Chutneys-Suß,Sauer und Würzig | |
| | <small>a,g</small> | |
| 5. | Papadam | 3 € |
| | Knusprige Reiswaffeln | |
| | <small>a,h</small> | |
| 6. | Chicken Pakora | 7,9 € |
| | Hähnchenbrustfiletstücke in Kichererbsenteig, gebacken mit einer Vielzahl von Gewürzen | |
| | <small>a</small> | |
| 7. | Paneer Pakora | 7,9 € |
| | Hausgemachter indischer Paneer, paniert in Kichererbsenmehl und gewürzt mit verschiedenen Aromen | |
| | <small>a,g</small> | |
| 8. | Jhinga Pakora | 9,9 € |
| | Garnelen in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen | |
| | <small>a,b</small> | |
| 9. | Veg Mix Pakora | 7,9 € |
| | Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken | |
| | <small>a</small> | |
| 10. | Vegetable Samosa | 8,5 € |
| | Teigtaschen gebacken mit Kartoffeln,Erbse und ind. Gewürzen | |
| | <small>a</small> | |
| 11. | Chilli Chicken Dry (Scharf) | 9,9 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in würziger Soße | |
| | <small>a,f,1,2</small> | |
| 12. | Mix Pakora Teller (2 Personen) | 13,9 € |
| | Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse und Gemüse mit verschiedenen Soßen | |
| | <small>a,g</small> | |





Salate



Tandoori Salat

9,9 €

^a

Gemischter Salat mit mariniertem
Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt

^{g,1}

Gemischter Salat

7,9 €

Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotte und
Indischer Käse

^{g,c}

Extra Beilagen

Reis

3,5 €

Mixed Pickle

3 €

Raita ^g

3,5 €

Joghurt mit Gurken & Gewürzen

Scharfe Chilli Sauce

1,9 €



Tandoori Ofen

Welcome to a world of vibrant spices, tantalizing flavors, and rich cultural heritage.
Join us on a captivating culinary journey through the enchanting realm of Indian
cuisine

Der Tandoori-Ofen ist das Markenzeichen der indischen Küche, bekannt für den traditionellen Tonofen - den Tandoori-Ofen! Fisch und Fleisch werden mit einer speziellen würzigen Joghurtmarinade, dem Tandoori-Masala, frisch zubereitet. Im Tandoori-Ofen entfalten sich die einzigartigen Aromen vollständig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Darüber hinaus werden indische Brote wie Naan oder Tandoori Roti im Tonofen frisch gebacken.



TANDOORI SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot

- 18. CHICKEN TIKKA** **16,9 €**
- Hähnchenbrustfilet mit Tandoori-Masala, Joghurt Knoblauch, Ingwer mariniert & im Tandoori Ofen gegrillt G,1
-
- 19. MALAI TIKKA** **16,9 €**
- Hähnchenbrustfilet mit einer Cashewnuss Marinade im Tandoori - Ofen gegrillt G,h,e
-
- 19A. HARIYALI TIKKA** **16,9 €**
- Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet in Spinat -Minze-koriander -Sauce im Tandoori -Ofen gegrillt G,1
-
- 20. JHINGA TANDOORI** **23,9 €**
- Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt B,g,1
-
- 21. LAMM TIKKA** **18,9 €**
- Marinierte Lammfleisch mit Indischen Gewürzen. am Spieß gegrillt G,1
-
- 22. PANEER TIKKA** **15,9 €**
- Indischer Käse, Paprika, Zwiebeln im Tandoori -Ofen gegrillt G
-
- 23. MIX TANDOORI TELLER** **24,9 €**
- Hähnchenbrustfilet, Lammfleischstücke & Garnelen (geschält) mit Tandoori- Masala gegrillt B,e,g,1



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot



25. DAL MAKHNI (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH) **14,9 €**

Indische Linsen mit Butter, Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Tomaten nach indischer Art g,j,2

26. BHINDI MASALA (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH) **14,9 €**

Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten-Masalasauce g,j,2

27. ALOO GOBI (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH) **14,9 €**

Kartoffeln, Blumenkohl gebraten mit Knoblauch, Ingwer, Currymischung g,j,2

28. BHAIGAN BHARTHA (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH) **14,9 €**

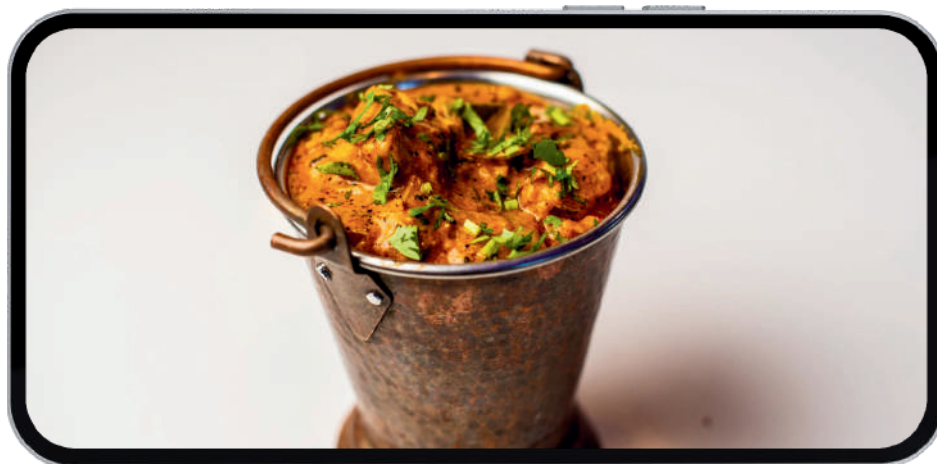
Auberginen im Lehmofen geröstet, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Knobli, Ing. und Ind. Gewürzen g,j,2

29. CHANA MASALA (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH) **14,9 €**

Kichererbsen mit Zwiebeln und Tomaten in Masalasoße a,g,j,2

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot



30. PALAK PANEER 14,9 €

Gehackter Blattspinat mit Hausgemachtem Ind. Käse g,h,j,2

31. PANEER MAKHNI 14,9 €

Hausgemachter Ind. Käse, fein abgestimmt in einer köstlichen Butter Soße g,h,j,e,2

33. MANGO VEGETABLE 14,9 €

Gemischtes Gemüse in Mangocreame-Sauce, mild g,h,j,e

34. MIXED SABJI 14,9 €

Gemischtes Gemüse (Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Käse und Erbsen) in Currysoße g,h,2

35. VEGETABLE JALFREZI 14,9 €

Verschiedene frische Gemüsesorten mit Ind. Käse, Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer, Paprika und Tomaten schön gewürzt nach Spezieller nordindischer Art g,j,1,2

36. VEG KORMA 14,9 €

Verschiedene frische Gemüsesorten in Cashewnuss-Sauce g,h,j,e,2

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot

37. CHICKEN CURRY

15,9 €

Hähnchenbrustfilet in Currysauce g,h,j,1,2

38. CHICKEN PALAK

16,9 €

Hähnchenbrustfilet mit gehacktem Spinat & Currysauce g,h,j,1,2

39. KARAHİ CHICKEN

16,9 €

Hähnchenbrustfiletstücke , Currysauce , Knoblauch, Ingwer, Paprika und Zwiebeln g,h,j,1,2

40. CHICKEN TIKKA MASALA

16,9 €

Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoorofen mit Zwiebel, Ing. & knob in eine Tomatenmasala Sauce g,h,j,1,2

41. BUTTER CHICKEN

16,9 €

Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori ofen in Tomaten sauce und Sahne g,h,j,e,1,2

42. CHICKEN KORMA

16,9 €

Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewnuss-Sauce, Kokosraspeln g,h,j,e,1,2



HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot

43. MANGO CHICKEN

16,9 €

Hähnchenbrustfilet in Mangocremesauce g,h,j,e,2

44. CHILLI CHICKEN (SCHARF)

16,9 €

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Scharfer Sauce f,j,1,2

45. CHICKEN VINDALOO (SCHARF)

16,9 €

Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Vindaloo sauce gebraten g,h,j,e,1,2

47. CHICKEN SABJI

16,9 €

Hähnchenfleisch mit Gemüse in Currysoße g,h,j,1,2

48. CHICKEN JALFREZI

16,9 €

gekochtem Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, schon gewürzt nach spezieller Nordindischer art g,j,1,2



LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot

50. LAMM CURRY

16,9 €

Lammfleisch in Currysauce g,h,j,1,2

51. LAMM PALAK

18,9 €

Lammfleisch mit gehacktem Spinat & Currysauce g,h,j,1,2

52. LAMM BHUNA

18,9 €

Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße g,h,j,1,2

53. LAMM VINDALOO (SCHARF)

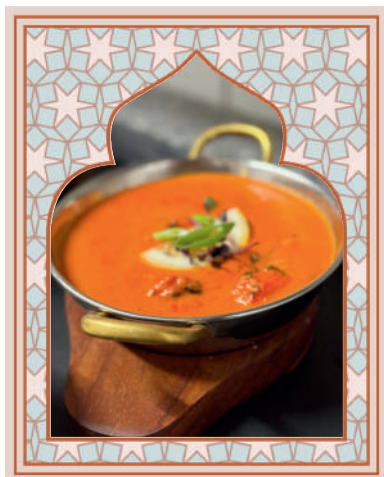
18,9 €

Lammfleisch mit Kartoffeln, nach südindischer Art gewürzt g,h,j,e,1,2

54. LAMM SABJI

18,9 €

Lammfleisch mit Gemüse in Currysauce g,h,j,1,2



LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot

55. LAMM MADRAS

18,9 €

Lammfleischstücke mit Kokosraspeln in einer speziellen Gewürzmischung In Currysauce e,g,h,1,2

56. LAMM KORMA

18,9 €

Lammfleisch in einer milden Cashewnuss Sauce, Kokosraspeln g,h,j,e,2

57. LAMM MANGO

18,9 €

Lammfleisch in Mangocremesauce g,h,j,e,2

58. LAMM BANGLORI

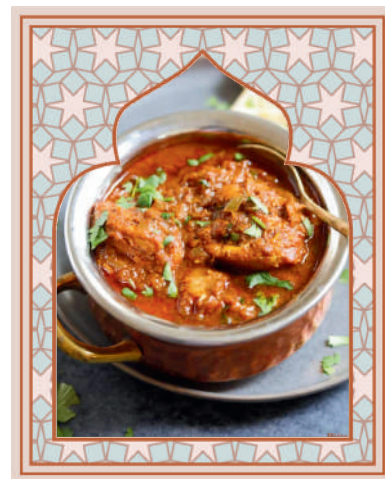
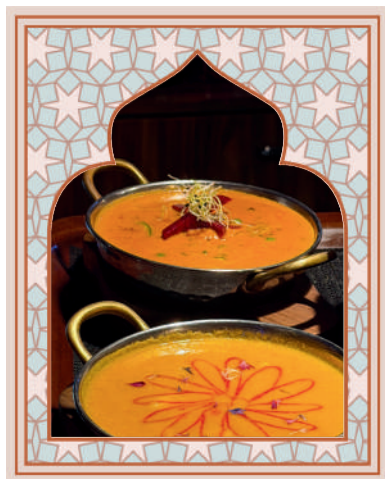
18,9 €

Lammfleisch mit Ananas, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt g,h,j,2

59. LAMM TIKKA MASALA

18,9 €

Lammfleisch aus dem Tandoori ofen mit Zwiebeln, Ing. & Knobi in einer Tomaten -Masala Sauce g,h,j,1,2





SEAFOOD

Alle Gerichte Serviert mit reis oder Naan-brot



63. JHINGA CHILLI (SCHARF) 20,90 €

Garnelen zubereitet mit frischer Paprika und Zwiebeln in einer süß Scharfen Soße.

b,f,1,2

64A. JHINGA JALFREZI 20,90 €

Garnelen mit Paprika, Zwiebeln gebraten, gewürzt nach spezieller Nordindischer art

b,j,1,2

64. JHINGA MANGO 20,90 €

Garnelen mit Mangocrema Sauce

b,e,g,h,2

ENTE

Alle Gerichte Serviert mit reis oder Naan-brot

65. ENTE MADRAS 18,90 €

Entefleisch mit kokosraspeln in einer speziellen gewürzmischung nach köstlicher südindischer art

g,h,e,1,2

66. ENTE SABJI 18,90 €

Entefleisch mit verschiedenen frischen Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch in Curry Sauce

g,h,j,1,2

65A. ENTE MASALA 18,90 €

Entefleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten Masala sauce

g,h,j,1,2



BIRYANI'S

Serviert mit Joghurt und Masala Sauce



67. VEGETABLE BIRYANI

15,90 €

Reis gebraten mit frischem
gemischtem Gemüse & Nüssen

g,h,e1,2

68. CHICKEN BIRYANI

16,90 €

Reis gebraten mit Hähnchenfleisch
und frischem gemischtem Gemüse &
Nüssen

g,h,e1,2

69. LAMM BIRYANI

17,90 €

Reis gebraten mit Lammfleisch und
frischem gemischtem Gemüse &
Nüssen

g,h,e1,2

70. JHINGHA BIRYANI

19,90 €

Reis gebraten mit Riesengarnelen und
frischem gemischtem Gemüse &
Nüssen

b,g,h,e1,2





THALI



MENÜ

73. Vegi Thali

21,9 €

Vegetarischer Menüteller mit verschiedenen Speisen:
Schwarze Linsen, Veg Korma, Paneer Makhni mit Indischer
hausgemachter Käse", Raita, Reis, Naan, und Dessert

a,g,h,e,2

74. Shahi Thali

23,9 €

Menüteller mit verschiedenen Speisen: 2 Hähnchengerichte
und 1 Lammfleischgerichte : Butterchicken, Chicken Tikka
Masala, Lamm Korma , Raita ,Reis, Naan und Dessert

a,g,h,e,1,2

Dieses Gericht servieren wir Ihnen gerne zum Genießen vor Ort. Eine Mitnahme ist leider nicht möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

KINDER MENU

SNACKS

Chicken Pakora

Hähnchenbrustfilet in kirchererbsenmehl
gebacken. (a)

7,9 €

Fish Pakora

Fischfilet in kirchererbsenmehl gebacken
(a,b)

7,9 €

Pommes

4,9 €

Chicken Nuggets

4,9 €

MICKY MOUSE

Aloo Naan

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln
gefüllt und im Tandoor ausgebacken
a,c,g

4,9 €

Malai Tikka

Hühnerbrustfilet mit einer Cashewnuss
Marinade im Tandoori - Ofen gegrillt
g, h,e

10,9 €

Butter chicken

Hähnchenfilet aus dem Tandoor-ofen
in einer Tomaten- Sahnesauce.
e,g, h, j, 1, 2

10,9 €

Chicken Korma/ Vegi Korma

Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewnuss-
Sauce mit Mandeln und Kokosraspeln.
e,g, h, j, 2

10,9 €



GETRÄNKE

Wasser Still/Sprüdel

2,9 €

Mango Lassi_g

4,5 €

Apfelsaftschorle

3,9 €

Fanta

3,9 €

Sprite

3,9 €

Eistee

Granatapfel/Lemon/Peach

4,7 €



DESSERT

Gulab Jamun 4,9 €

Süße Klößchen aus Milch mit
Vanillecreme

a,g,h,e,2,4

Frische Mangocreme 4,9 € mit Vanille Eis

c,e,g,4,11

Pistachio Kulfi 4,9 €

Indische Stick Eis

g,h,e,2

Matka Kulfi 4,9 €

Indische Stick Eis

g,h,e,2

Mango Kulfi 4,9 €

Indische Stick Eis

g,h,e,2

Was ist Kulfi? Kulfi (Hindi: कुल्फी) ist eine köstlich cremige Versuchung, die vermutlich am Hof der Mogulkaiser im 16. Jahrhundert erfunden wurde und heute auf dem gesamten indischen Subkontinent von Pakistan bis Nepal und Myanmar verbreitet ist.



amerikanischer Eiche in Bangalore, der Gartenstadt Indiens, in einer Höhe von 3.000 Metern.

Allergene

- a. Glutenhaltige Getreidearten und deren Verwandte
- b. Krebse und deren Verwandte
- c. Eier von Geflügel und daraus hergestellte Produkte
- d. Fisch und dessen Verwandte (außer Fischgelatine)
- e. Erdnüsse und deren Verwandte
- f. Sojabohnen und deren Verwandte
- g. Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h. Nüsse und daraus gewonnene Lebensmittel
- i. Sellerie und dessen Verwandte
- j. Senf und dessen Verwandte
- k. Sesamsamen und deren Verwandte
- l. Lupinen und deren Verwandte
- m. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Produkte
- n. Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

- 1. Konservierungsstoffe
- 2. Farbstoffe
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Süßungsmittel: Saccharin
- 5. Süßungsmittel: Cyclamat
- 6. Süßungsmittel: Aspartam
- 7. Süßungsmittel: Acesulfam
- 8. Phosphorhaltig
- 9. Geschwefelt
- 10. Chininhaltig
- 11. Coleinhaltig
- 12. Mit Geschmacksverstärkern
- 13. Geschwärzt
- 14. Gewachst
- 15. Genetisch verändert

Bockhornkleesamen

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abzesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und heilt Nierenblutung

Chilli

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Tromboseneigung

Fenchel

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine; Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähung

Garam Masala

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 10 einzelnen Gewürzen bestehen kann

Ingwer

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheiten, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis

Kardamon

Reich an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck und ist anregend bei Potenzschwäche

Koriander

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum

Kreuzkümmel

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut

Kurkuma

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, heilt Galle- Nierenleiden sowie Hautkrankheiten

Nelken

keimtötend, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirken gegen Entzündungen im Hals und Rachen sowie gegen Mundgeruch

Pfeffer

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände

Safran

Wirkt kranpfstillend, Magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich

Asöfotida

Appetitanregend, verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken

Zimt

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen

