



# 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

Tomatensuppe, garniert mit Sahne

G,4

5,9 €

### 2. Chicken Shorba

Garnierte Hühnerfleischsuppe

A,g,4

5,9 €

### 3. Daal Shorba

Indische Linsensuppe

G,4

5,9 €

# 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 €

Gemischter Salat mit mariniertem  
Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt

a

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** 3,5 €

g  
Joghurt mit Gurken & Gewürzen

**Scharfe Chilli Sauce** 1,9 €





# Vorspeisen

- 4. Chat Papdi** **6,9 €**

Knusprige Chips Papdis mit joghurt & Chutneys-Süß,Sauer und Würzig

a,g

- 5. Papadam** **3 €**

Knusprige Reiswaffeln

a,h

- 6. Chicken Pakora** **7,9 €**

Hähnchenbrustfiletstücke in Kichererbsenteig, gebacken mit einer Vielzahl von Gewürzen

a

- 7. Paneer Pakora** **7,9 €**

Hausgemachter indisches Paneer, paniert in Kichererbsenmehl und gewürzt mit verschiedenen Aromen

a,g

- 8. Jhinga Pakora** **9,9 €**

Garnelen in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen

a,b

- 9. Veg Mix Pakora** **7,9 €**

Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken

a

- 10. Vegetable Samosa** **8,5 €**

Teigtaschen gebacken mit Kartoffeln, Erbsen und ind. Gewürzen

a

- 11. Chilli Chicken Dry** (Scharf) **9,9 €**

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in würziger Soße

a,f,1,2

- 12. Mix Pakora Teller** (2 Personen) **13,9 €**

Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse und Gemüse mit verschiedenen Soßen

a,g





# Salate



## Tandoori Salat

9,9 €

Gemischter Salat mit mariniertem  
Hühnerbrustfilet im Tandoor gegrillt

a

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** 3,5 €  
g

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 Gwürzen. 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, Curryspezialität g,j,2

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

Auberginen im Lehmofen geröstet, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Knobi, 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 Mangocreme-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. KARahi CHICKEN

16,9 €

Hähnchenbrustfiletstücke , Currysauce , Knoblauch, Ingwer, Paprika und Zwiebeln

g,h,j,1,2

## 40. CHICKEN TIKKA MASALA

16,9 €

Hähnchenbrustfilet aus dem Tandooriofen 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 €

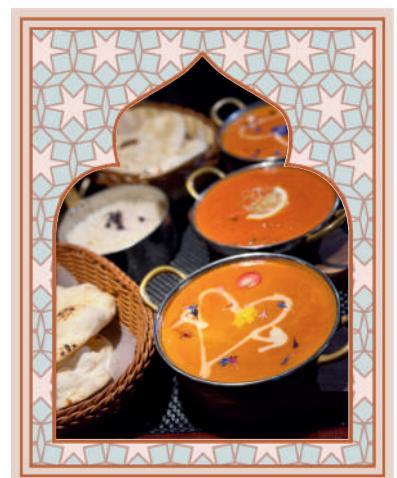
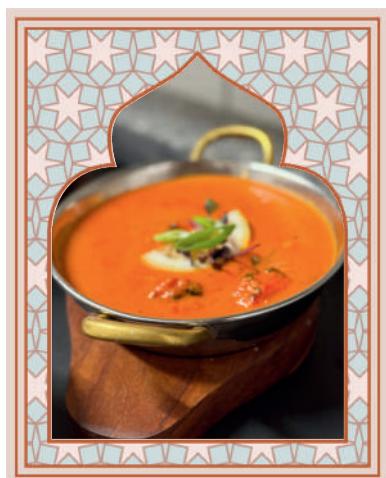
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße g,h,j,1,2

**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

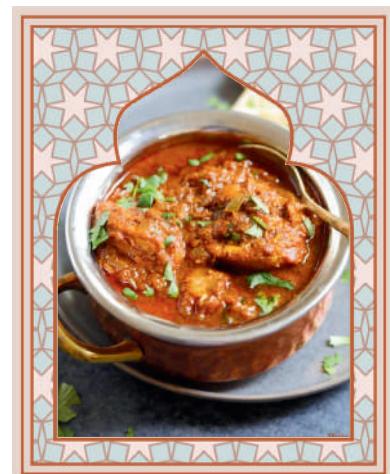
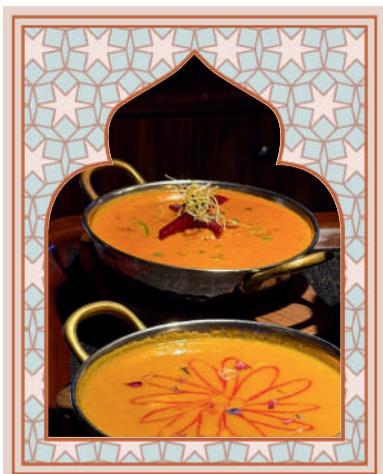
18,9 €

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 zuberetitet mit frischer Paprika und Zwiebeln in einer süß Scharfen Soße.

b,f,1,2

**64A. JHINGA JALFREZI 20,90 €**

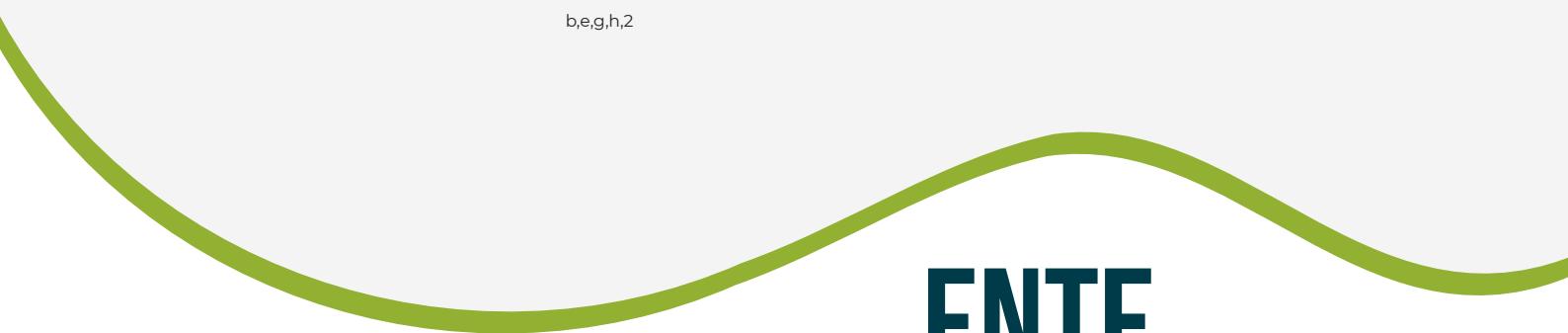
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln gebraten, gewürzt nach spezieller Nordindischer art

b,j,1,2

**64. JHINGA MANGO 20,90 €**

Garnelen mit Mangocreme 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 Knioblauch 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  
gemischtgem Gemüse & Nüssen

g,h,e1,2

## 68. CHICKEN BIRYANI 16,90 €

Reis gebraten mit Hähnchenfleisch  
und frischem gemischtgem Gemüse &  
Nüssen

g,h,e1,2

## 69. LAMM BIRYANI 17,90 €

Reis gebraten mit Lammfleisch und  
frischem gemischtgem Gemüse &  
Nüssen

g,h,e1,2

## 70. JHINGHA BIRYANI 19,90 €

Reis gebraten mit Riesengarnelen und  
frischem gemischtgem 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 €

## MICKEY MOUSE

### Aloo Naan

4,9 €

Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kartoffeln gefüllt und im Tandoor ausgebacken

a,c,g

### Malai Tikka

Hühnerbrustfilet mit einer Cashewnuss Marinade im Tandoori - Ofen gegrillt

g,h,e

10,9 €

### Butter chicken

10,9 €

Hähnchenfilet aus dem Tandoor-ofen in einer Tomaten- Sahnesauce.

e.g. h,j,1,2

### Chicken Korma/ Vegi Korma

10,9 €

Hähnchenbrustfilet in einer milden Cashewnuss-Sauce mit Mandeln und Kokosraspeln.

e.g. h,j,2



## GETRÄNKE

### Wasser Still/Sprudel

2,9 €

### Mango Lassi

4,5 €

### Apfelsaftschorle

3,9 €

### Fanta

3,9 €

### Sprite

3,9 €

### Eistee

4,7 €

### Granatapfel/Lemon/Peach



# DESSERT

## Gulab Jamun      4,9 €

Süße Klößchen aus Milch mit  
Vanillecreme

a,g,h,e,2,4

## Pistachio Kulfi      4,9 €

Indische Stick Eis

g,h,e,2

## Frische Mangocreme      4,9 € mit Vanille Eis

c,e,g,4,11

## 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**

**Verdaaungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine; Bauchschmerzen, Krämpfe und Blähung**

## **Garam Masala**

**Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 1 einzelnem Gewürz bestehen kann**

## **Ingwer**

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

## **Kardamom**

**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 Verdaaungsorgane, Aphrodisiakum**

## **Kreuzkümmel**

**Verdaaungsfreundlich, wirkt gegen agen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut**

## **Kurkuma**

**Appetitanregend, verdaaungsfreindlich, 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 krankfstillend, magen - und herzschornd, verdaaungsfreindlich**

## **Asöfotida**

**Appetitanregend, verdaaungsfreundlich, wirkt gegen Magenkrämpfe und Koliken**

## **Zimt**

**Verdaaungsfördernd , stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen**

