



Rüsseler Flames

TANDOORI RESTAURANT

خوش آمدید

Willkommen / Welcome



Samstags, Sonntags und Feiertags
Typisch Indisch – Pakistanisches Frühstück,
ab 10.30 - 14.30 Uhr

Reichhaltiges Abendbuffet
Für nur **24.90 € p.P.**
ab 18.45 – 21.30 Uhr

Rüsseler Flames Tandoori Restaurant · Stahlstr. 10 · 65428 Rüsselsheim

Tel.: 06142 – 79 36 313 · E-Mail: info@ruesselerflames.com

ruesselerflames.com

Öffnungszeiten:

Mo + Mi – Fr: 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr

Dienstags Ruhetag

Sa, So und Feiertags: 10.30 – 14.30 Uhr und 18.30 – 22.00 Uhr

WIR BIETEN AUCH LIEFERSERVICE FÜR ZUHAUSE SOWIE PARTY- UND
CATERING SERVICE FÜR IHRE FEIERN AN



Suppen / Soups

01. Gemüsesuppe ^{1,7,8,g,i} 4,50 €

Hausgemachte Suppe mit frischem Gemüse und Kräutern

Homemade soup with fresh vegetables and herbs

02. Hähnchensuppe ^{1,7,8,g} 4,50 €

Hausgemachte Hähnchensuppe mit frischen Kräutern

Homemade chicken soup with fresh herbs

03. Linsensuppe ^{1,7,8,g,h} 4,50 €

Frische Linsensuppe mit Koriander und Zitrone

Fresh lentil soup with coriander and lemon

Vorspeisen / Appetizers

All unsere Vorspeisen werden mit Mangochutney und Minzsoße serviert
All our appetizers are served with mango chutney and mint sauce

11. Papadam ^{4,7,a,g} 2,90 €

Knusprige Linsenmehlwauffeln mit Kreuzkümmel

Crispy lentil flour waffle with cumin

12. Vegetable Samosa ^{a,g} (2 Stück) 4,90 €

Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt

Pastry filled with potatoes and peas (2 pieces)

13. Vegetable Pakora ^{a,g} 4,50 €

Frisches Gemüse in hausgemachter Panade

Fresh vegetables in homemade coating

14. Onion Bhaji ^{a,g}

4,50 €

Zwiebelringe in knuspriger Panade, nach indischer Art

Crispy coated Indian onion rings

15. Paneer Pakora ^{7,8,a,g}

4,90 €

In Kichererbsenmehl paniertes indisches Käse

Indian cheese coated in gram flour

16. Chicken Pakora ^{7,a,g}

5,50 €

In Kichererbsenmehl panierte Hähnchenbrustfilets

Chicken breast filets coated in gram flour

17. Gemischter Vorspeisenteller (für eine Person) ^{1,7,8,a,g}

7,50 €

Vorspeisenteller mit Samosa, Onion Bhaji, Vegetable Pakora, Paneer Pakora und Chicken Pakora (für eine Person)

Mixed starters with samosa, onion bhaji, vegetable pakora, paneer pakora and chicken pakora (for one person)

18. Gemischter Vorspeisenteller (für zwei Personen) ^{1,7,8,a,g}

14,00 €

Vorspeisenteller mit Samosas, Onion Bhaji, Vegetable Pakoras, Paneer Pakoras und Chicken Pakoras

Mixed starters with samosas, onion bhaji, vegetable pakoras, paneer pakoras and chicken pakoras (for two persons)

Salate/Salads

Zu Ihrem Salat können Sie zwischen Joghurtdressing^{8,g} oder Essig-Öl Dressing wählen

You can choose between yoghurt dressing^{8,g} and vinegar-oil dressing for your salad

- | | |
|---|--------|
| 21. Desi Salat | 3,50 € |
| Typisch indischer Beilagensalat mit Zwiebeln, grünen Chilis, Zitrone, Gurken und Tomaten
Typical Indian salad with onions, green chilies, lemon, cucumbers and tomatoes | |
| 22. Gartensalat | 5,90 € |
| Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Eisbergsalat
Fresh salad with tomatoes, cucumbers, onions, bell pepper and ice berg salad | |
| 23. Tandoori Salat ¹ | 8,90 € |
| Im Tandoor gegrillte Hähnchenfilets, Tomaten, Karotten, Gurken, und Zwiebeln auf Eisbergsalat
Tandoori grilled chicken filets, tomatoes, carrots, cucumbers and onions on ice berg salad | |

Brote/Breads

- | | |
|--|--------|
| 31. Roti ^a | 2,00 € |
| Selbstgemachtes Fladenbrot, im Tandoor gebacken
Homemade bread, baked in the tandoor | |
| 32. Naan ^{8,a,c,g} | 2,00 € |
| Selbstgemachtes Sauerteigbrot, im Tandoor gebacken
Homemade sourdough bread, baked in the tandoor | |

33. Kulcha Naan ^{8,a,c,k,g}

2,50 €

Selbstgemachtes Naan, mit Sesam

Homemade Naan, with sesame

34. Garlic Naan ^{8,a,c,g}

2,50 €

Selbstgemachtes Naan, mit Knoblauch zubereitet

Homemade Naan, made with garlic

35. Cheese Naan ^{8,a,c,g}

4,50 €

Selbstgemachtes Naan, mit indischem Käse gefüllt

Homemade Naan, filled with Indian cheese

36. Chicken Naan ^{8,a,c,g}

4,50 €

Selbstgemachtes Naan, mit Hähnchenfleisch gefüllt

Homemade Naan, filled with chicken

37. Qeema Naan ^{8,a,c,g}

4,50 €

Selbstgemachtes Naan, mit Hackfleisch gefüllt

Homemade Naan, filled with minced meat

38. Plain Paratha ^a

2,90 €

Selbstgemachtes Fladenbrot, in Butter gebraten

Homemade Flatbread, paned in butter

39. Lachha Paratha ^a

3,50 €

Selbstgemachtes Fladenbrot, geschichtet

Homemade flatbread, layered

40. Aloo Paratha ^a

4,90 €

Selbstgemachtes Fladenbrot mit Kartoffeln gefüllt und in Butter gebraten

Homemade flatbread filled with potatoes and paned in butter

Karahi Spezialitäten/Karahi Specialties

All unsere Karahi Spezialitäten werden mit Basmatireis serviert

All our Karahi specialties are served with Basmati rice

	Hähnchen/Chicken 13,90 €	Kalb/Calf 14,90 €	Lamm/Lamb 15,90 €
41.	Classic Karahi ^{1,7,g,h} Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit frisch gemahlenen Gewürzen gebraten und mit Ingwer verfeinert Tomatoes, onions and garlic fried with ground spices and garnished with ginger		
42.	Peshawari Karahi ^{1,7,g,h} Frische Zwiebeln, Chillies und Tomaten in heißem Öl gebraten, mit Gewürzen verfeinert Fresh onions, chillies and tomatoes fried in hot oil and refined with spices		
43.	Green Masala Karahi ^{1,7,g,h} Frische Kräuter und Gewürze vermischt und mit Knoblauch gebraten Fresh herbs and spices mixed and fried with garlic		
44.	Namkeen Shahi Karahi ^{1,7,g,h} Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer; salzig Garlic, onions and ginger; salty		
45.	Koyla Karahi ^{1,7,g,h} Zwiebeln und Gewürze gebraten, mit Kohle geräuchert Onions and spices fried and smoked with charcoal		
46.	Lal Mirch Karahi ^{1,7,g,h} Rote Chillies mit Knoblauch und Zwiebeln angebraten Red chillies fried with garlic and onions		

Curries und Mehr/ Curries and More

All unsere Curry Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All our curry dishes are served with Basmati rice

	Hähnchen/Chicken 13,90 €	Kalb/Calf 14,90 €	Lamm/Lamb 15,90 €
51.	Qorma ^{1,7,8,d,g,h} Cremiges Curry mit leicht süßlicher Note, mit Mandeln verfeinert Creamy curry with a lightly sweet touch, garnished with almonds		
52.	Curry ^{1,7,8,g} Pikante Curry Soße Savory curry sauce		
53.	Butter ^{1,7,8,g} Cremig butteriges Tomaten Curry Creamy buttery tomato curry		
54.	Mango ^{7,8,d,g} Fruchtig süßes Mango Curry Fruity sweet mango curry		
55.	Pasanda ^{7,8,d,g,h} Süße Kokos-Curry Soße Sweet coconut curry sauce		
56.	Tikka Masala ^{1,7,g} Gegrillte Filets, Zwiebeln und Tomaten in würzigem Curry Grilled filets, onions and tomatoes in spicy curry		
57.	Jalfrezi ^{7,g} Würzige Currysoße mit Paprika und Zwiebeln Spicy curry with bell peppers and onions		
58.	Vindaloo ^{1,7,g} Filets und Kartoffeln in scharf-säuerlichem Curry Filets and potatoes in a hot and sourly curry		
59.	Chili ^{1,7,g} Paprika und Zwiebeln in süßlich scharfem Soja Curry Bell peppers and onions in a sweet and hot soy curry		
60.	Roghan Josh ^{1,7,g} Scharfe Curry Soße, in heißer Butter zubereitet Spicy curry sauce prepared in hot butter		
61.	Palak ^{7,g} Fein-würziger Rahmspinat Fine spicy creamed spinach		
62.	Cholay ^{7,g} Kichererbsen in fein-würzigem Curry Chick peas in fine spicy curry		
63.	Daal ^{7,g} Gewürzte Linsen Spiced Lentils		
64.	Do Pyaza ^{7,g} Zwiebeln in würzigem Curry zubereitet Onions prepared in spicy curry		
65.	Bhindi ^{7,g} Okra Schoten in würzigem Curry Lady fingers in spicy curry		

Tandoori Spezialitäten/Tandoori Specialties

All unsere Tandoori Spezialitäten werden im Tonofen (Tandoor) zubereitet und mit Basmatireis serviert

All our tandoori specialties are prepared in the clay oven (tandoor) and served with basmati rice

71. Chicken Tikka Tandoori ^{1,7,g} 14,50 €

Hähnchenbrustfilet in traditionellem Masala, aus selbst gemahlenen Gewürzen

Chicken breast filet in traditional masala, made of self-grinded spices

72. Chicken Tikka Achari ^{1,7,g} 14,50 €

Würzig-scharf mariniertes Hähnchenbrustfilet

Hot and spicy marinated chicken breast filet

73. Malai Tikka ^{1,7,8,g,h} 14,50 €

In Joghurt mariniertes, mild-nussiges Hähnchenbrustfilet

Mild-nutty chicken breast filet, marinated in yoghurt

74. Green Masala Chicken Tikka ^{1,7,g} 14,50 €

Hähnchenbrustfilet in hausgemachten Masala aus Kräutern und Joghurt

Chicken breast filet in a homemade masala of herbs and yoghurt

75. Lamb Tikka Tandoori ^{1,7,g} 18,90 €

Zartes Lammrückenfilet mariniert in indischen Gewürzen

Tender lamb back filet, marinated in Indian spices

76. Seekh Kabab ^{7,g} 13,90 €

Saftige Hackfleisch Spieße gegrillt

Juicy minced meat grilled on a skewer

77. Fish Tikka Tandoori ^{7,d,g}

16,90 €

Gegrillte Fischfilets in pikanter Gewürzmischung

Grilled fish filets in savory spice mix

78. Jhinga Tandoori ^{7,d,g}

19,90 €

Marinierte Garnelen auf gegrilltem Gemüse serviert

Marinated prawns served on grilled vegetables

79. Gemischter Grillteller ^{1,7,8,d,g,h}

18,90 €

Eine erlesene Auswahl unserer beliebtesten Grillgerichte

An exquisite selection of our best grilled items

80. Paneer Tikka (vegetarisch) ^{7,8,g}

13,90 €

Indischer Käse mit diversen Gewürzen zubereitet und im Tandoor gegrillt

Indian cheese prepared with different spices and grilled in the tandoor

Fisch- und Garnelengerichte / Fish and Prawn Dishes

Alle Fisch- und Garnelengerichte werden mit Basmatireis serviert

All fish and prawn dishes are served with basmati rice

91. Fish Qorma ^{7,8,d,g}

16,90 €

Fischfilets in cremigem Curry mit leicht süßlicher Note

Fish filets in a creamy curry with a lightly sweet touch

92. Fish Curry ^{7,8,d,g}

16,90 €

Fischfilets in pikanter Curry Soße

Fish filets in a savory curry sauce

93. Fish Coconut ^{7,8,d,g,h}

16,90 €

Fischfilets in süßer Kokos-Curry Soße

Fish filets in sweet coconut-curry sauce

94. Fish Mango ^{7,8,d,g}

16,90 €

Fischfilets in fruchtig süßem Mango Curry

Fish filets in fruity sweet mango curry

95. Green Masala Fish ^{7,d,g}

16,90 €

Fischfilets in würzigem Kräuter Curry

Fish filets in spicy herbal curry

96. Jhinga Curry ^{7,8,d,g,h}

17,90 €

Garnelen in pikanter Curry Soße

Prawns in a savory curry sauce

97. Green Masala Jhinga ^{7,d,g}

17,90 €

Garnelen in würzigem Kräuter Curry

Prawns in spicy herbal curry

Vegetarische Gerichte/Vegetarian Dishes

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Basmatireis serviert

All vegetarian dishes are served with basmati rice

101. Vegetable Qorma ^{8,9} 11,90 €

Gemischtes Gemüse in cremigem Curry mit leicht süßlicher Note

Mixed vegetables in a creamy curry with a lightly sweet touch

102. Baigan Ka Bhurta (Vegan) ⁷ 11,90 €

Im Tandoor gegrillte Auberginen in pikanter Gewürzmischung zubereitet

Tandoori grilled eggplants prepared in a savory spice mix

103. Chana Masala (Vegan) ⁷ 11,90 €

In Gewürzen zubereitete Kichererbsen, verfeinert mit Ingwer

Chick peas prepared in spices, refined with ginger

104. Bhindi Masala (Vegan) ⁷ 11,90 €

Okra Schoten mit feinen Gewürzen zubereitet

Lady fingers prepared with fine spices

105. Aloo Gobhi Masala (Vegan) ⁷ 11,90 €

Blumenkohl und Kartoffeln in Knoblauch und Gewürzen zubereitet

Cauliflower and potatoes prepared in garlic and spices

106. Aloo Palak ^{8,9} 11,90 €

Kartoffeln in pikantem Rahmspinat

Potatoes in spicy creamed spinach

107. Daal Makhni ^{8,9} 11,90 €

In Butter und Gewürzen zubereitete Linsen

Lentils prepared in butter and spices

108. Mix Tarka Daal (Vegan) ⁷

11,90 €

Würzige Linsenmischung

Spicy lentils mix

109. Palak Paneer ^{8,9}

11,90 €

Indischer Käse in würzigem Rahmspinat

Indian cheese in spicy creamed spinach

110. Shahi Paneer ^{8,9}

12,90 €

Indischer Käse in würzig-mildem Tomaten Curry

Indian cheese in mildly spicy tomato curry

111. Malai Kofta ^{8,9}

11,90 €

Vegetarische Fleischbällchen aus Kartoffeln in milder Curry Soße

Vegetarian meatballs made of potatoes in mild curry sauce

Reisgerichte/Rice Dishes

121. Chicken Biryani ^{1,7,9}

13,90 €

Hähnchenbrustfilet mit Basmati Reis, leicht gewürzt und mit Mandeln garniert

Chicken breast filets in Basmati Rice, lightly spiced and garnished with almonds

122. Lamb Biryani ^{1,7,9}

14,90 €

Zartes Lammfleisch mit Basmati Reis, leicht gewürzt und mit Mandeln garniert

Tender lamb meat in Basmati rice, lightly spiced and garnished with almonds

123. Jhinga Biryani ^{1,7,d,9}

16,90 €

Garnelen in Basmati Reis gewürzt und mit frischen Kräutern garniert

Prawns in Basmati rice, spiced and garnished with fresh herbs

124. Vegetable Biryani ^{1,7,g,i}

11,90 €

Gemischtes Gemüse mit Basmati Reis gebraten und mild gewürzt

Mixed vegetables fried with Basmati rice and spiced mildly

Diverses/Miscellaneous

131. Chicken Roll ^{1,7,8,a,g}

6,90 €

Gegrilltes Hähnchenfilet mit frischem Salat und Tomaten in hausgemachtem Brot

Grilled chicken filets with fresh salad and tomatoes in homemade bread

132. Seekh Kebab Roll ^{1,7,8,a,g}

6,90 €

Hackfleischspieß mit frischem Salat und Tomaten in hausgemachtem Brot

Minced meat skewer with fresh salad and tomatoes in homemade bread

133. Lamb Boti Roll ^{1,7,8,a,g}

7,90 €

Gegrilltes Lammfilet mit frischem Salat und Tomaten in hausgemachtem Brot

Grilled lamb filets with fresh salad and tomatoes in homemade bread

Vielen Dank für Ihren Besuch

Thank you



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 12 mit Säuerungsmitteln, 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse