

ENTENSPEZIALITÄTEN

Die folgenden Gerichte werden mit Basmatireis serviert

82. **BATHAK SABZI**^g 19,50€
Zarte Ente gewürzt mit einer Mischung aus exotischen Gewürzen mit Gemüse
84. **BATHAK MASALA**^g 19,50€
Zarte Ente in einer Spezialzubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen mit Gemüse
85. **BATHAK KARAH**^g 19,50€
Zarte Ente mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und frischen Korianderblättern

GARNELENSPEZIALITÄTEN

Die folgenden Gerichte werden mit Basmatireis serviert

89. **JHEENGA VINDALOO**^{b,g,1} 23,50€
Garnelen zubereitet in einer exotischen, sehr scharfen Sauce nach südindischer Art
90. **JHEENGA MASALA**^{b,g,1} 23,50€
Garnelen in einer Spezialzubereitung aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesauce
91. **JHEENGA MAKHANI**^{b,g} 23,50€
Garnelen in würzig-süßer Sahnesauce mit Butter

REISGERICHTE/BIRYANI

92. **SABZI BIRYANI**^{e,g} 16,00€
Reisgericht mit Gewürzen, Rosinen, Nüssen, Zwiebeln und Gewürzen
93. **MUTTON BIRYANI**^{g,h} 18,00€
Reisgericht mit saftig gegrilltem Lammfleisch, Mandeln und Paprika
94. **HYDRABADI SPECIAL BIRYANI**^{g,h} 18,00€
Reisgericht mit saftig gegrilltem Hühnerfleisch, Mandeln, Gemüse, Paprika und Minze
95. **CHICKEN BIRYANI**^{g,h} 17,50€
Reisgericht mit Hähnchenbrustfilet, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln, Gemüse und Gewürzen
96. **JHEENGA BIRYANI**^{b,g,h} 23,50€
Reisgericht mit Garnelen, Rosinen, Mandeln, Zwiebeln und Gewürzen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= mit Süßungsmittel, 12= 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 Sulphite, m= Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



KINDERGERICHTE

99. **BUTTER CHICKEN**^{g,h,1} 9,00€
Zartes Hühnerfleisch in leicht würzig-süßer Sahnesauce mit Butter
100. **NUGGETS MIT POMMES** 8,00€

BEILAGEN

19. **BASMATIREIS** 3,00€
20. **TANDOORI ROTI**^a 3,50€
Brot aus Vollkorn
21. **TANDOORI NAAN**^{a,g} 3,50€
Fladenbrot aus Weizenmehl
23. **MINT PARANTHA** 4,00€
Vielschichtiges, mit Butter zubereitetes Weizenbrot, gefüllt mit frischer Minze
25. **BUTTER NAAN**^{a,g} 4,00€
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter
26. **GARLIC NAAN**^{a,g} 4,00€
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch
27. **PANEER NAAN**^{a,g} 5,00€
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit hausgemachtem Käse
28. **PESHAWARI NAAN**^{a,g} 5,00€
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Rosinen, Mandeln, Kokos und indischen Käse
31. **CHILI NAAN**^{a,g} 5,00€
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Chili und Knoblauch
199. **RAITA**^{c,f,g} 4,00€
Leicht gewürzter Joghurt mit Gurken und Kreuzkümmel
200. **MIXED PICKLES** 3,50€

DESSERT

101. **MANGO CREAM**^{g,h} 4,50€
102. **GULAB JAMUN (2 STÜCK)** 4,50€
103. **KHEER**^{g,h} 4,50€
Milchreis nach indischer Art



INDIAN
Tandoori Kitchen



Mittagstisch

Mo. & Mi. - Fr.
11:30 - 14:30
außer Feiertage



Im alten Ortskern

Liefergebiet

Neu-Anspach ab 20€
Obernhain, Brombach,
Wehrheim und Dorfweil ab 30€
Usingen ab 60€

Rufen Sie uns an

06081/9558498

oder bestellen Sie
online



Öffnungszeiten

Mo. 11:30 - 14:30
17:30 - 22:00

Di. Ruhetag

Mi. - So. 11:30 - 14:30

& Feiertage 17:30 - 22:00

Indian Tandoori Kitchen
Langgasse 13b

61267 Neu-Anspach

info@tandoorikitchen.de

www.tandoorikitchen.de

Tischreservierung telefonisch oder über
unsere Webseite möglich.



SUPPEN

02. **DAL SHORBA**  ^g 5,00€
Indische Linsensuppe
03. **MURGH SHORBA** ^{a,g} 5,40€
Hühnersuppe nach indischer Art
05. **TOMATO SHORBA**  ^g 5,00€
Tomatensuppe nach indischer Art
06. **BROCCOLI SHORBA**  5,00€
Cremige Brokkolisuppe nach indischer Art

SALAT

07. **GEMISCHTER SALAT** ^g 5,00€
08. **SALAT MIT HÄHNCHENBRUST** ^{g,h} 12,00€

VORSPEISEN

serviert mit Chutneys

09. **PAPARDAM**  3,50€
Chips aus Linsen und Kümmel
10. **MIX SABZI PAKORA**  6,00€
Gemüse gebacken in Kichererbsenmehl
11. **ONION BHAJI**  6,00€
Zwiebelringe frittiert in Kichererbsenmehl
12. **PANEER PAKORA**  ^g 7,50€
Frischer Käse frittiert in Kichererbsenmehl
13. **SAMOSAS (2 STÜCK)**  ^{a,m} 6,00€
Frittierte Herzhafter Teigtaschen gefüllt mit Zwiebeln, Kartoffeln, grüne Erbsen und Cashewkernen
204. **MURGH SAMOSAS (2 STÜCK)** ^{a,m} 8,50€
Frittierte Herzhafter Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Erbsen
14. **CHICKEN PAKORA** 7,50€
Hühnerfleisch frittiert in Kichererbsenmehl
16. **JHENGA PAKORA** ^b 11,00€
Riesengarnelen frittiert in Kichererbsenmehl
17. **MIXED PAKORA PLATTE (FÜR 2 PERSONEN)** 12,50€
Sabzi-, Chicken- und Onion Pakora
18. **GEMISCHTER VORSPEISENTELLER (FÜR 4 PERSONEN)** ^{a,m} 19,50€
Sabzi-, Chicken- und Onion Pakora

 = vegetarisch
 = vegan

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Die folgenden Gerichte werden mit Basmatireis serviert

32. **DAL TARKA**  14,50€
Gelbe Linsen mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch
33. **DAL MAKHNI** ^g 14,50€
Linsen in Butter mit Knoblauch, Ingwer und Tomaten
34. **ALOO CHANA MASALA**  14,50€
Kichererbsen und Kartoffeln in kräftiger nordindischer Currysauce
35. **MATAR PANEER** ^{g,m} 15,00€
Erbsen mit hausgemachtem Käse in Currysauce
36. **SHAHI PANEER (SÜß)** ^{g,h} 15,00€
Indischer hausgemachter Käse mit Tomaten-Cashew-Sahnesauce
37. **SABZI CURRY**  ^m 15,00€
Frisches Gemüse mit feinen Kräutern und Gewürzen in Currysauce
38. **ALOO JHEERA**  13,50€
Kartoffeln gebraten in Kreuzkümmel und Kurkuma
201. **BAINGAN KA BHARTHA**  14,50€
Ganze Auberginen gegrillt, püriert mit Kräutern, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
40. **BHINDI MASALA**  15,00€
Frische Okraschotten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander
41. **VEGETABLE KOFTA** ^{g,h} 14,00€
Gemüseklöbchen mit Cashewnüsse und hausgemachtem Käse in einer würzigen Currysauce
42. **PANEER KARAHI**  ^g 15,00€
Hausgemachter indischer Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch
43. **BROCCOLI MASALA**  14,00€
Frische Brokkoli mit Kartoffeln, Champignons, Zwiebeln und Ingwer in einer Gewürzsauce
44. **PALAK PANEER** ^g 15,00€
Würziger Spinat mit hausgemachtem Käse
45. **VEGETABLE JALFREZI**   ^m 14,00€
Frisches Gemüse zubereitet in einer Spezialgewürzsauce

 = leicht scharf
 = mittel scharf
 = sehr scharf



SPEZIALITÄTEN AUS DEM LEHMOFEN

Die nachfolgenden Gerichte servieren wir auf einer gusseisernen Platte mit Naan, Chutneys, Weißkraut und Paprika

47. **CHICKEN TIKKA** ^{g,1} 18,50€
Zart mariniertes Hähnchenfleisch vom Spieß, gegrillt mit Zwiebeln und Joghurt
48. **HARYALI TIKKA** ^{g,1} 18,50€
Zart Hähnchenfleisch mariniert in einer Sauce aus Blattspinat, Minze, Koriander und Joghurt gegrillt
49. **LAMM TIKKA** ^{g,1} 21,50€
Zart mariniertes Lammfleisch vom Spieß mit Zwiebeln
50. **MALAI TIKKA** ^{g,h,1} 18,50€
Hähnchenfleisch paniert mit Joghurt und Cashewkerne
51. **PANEER TIKKA**  ^{g,1} 19,00€
Marinierter hausgemachter frischer Käse in einer Masalasauce mit Zwiebeln
52. **JHENGA TANDOORI** ^{b,g,1} 23,00€
Gegrillte, speziell marinierte Garnelen mit gedünsteten Tomaten, Ingwer und Koriander
53. **INDIAN TANDOORI KITCHEN GRILLPLATTE** ^{b,g,h,1} 26,00€
Garnelen, Lammfleisch und Hähnchenfleisch mit Zwiebeln

HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN

Die folgenden Gerichte werden mit Basmatireis serviert

57. **CHICKEN CURRY** ^g 16,50€
Zartes Hühnerfleisch in würziger Sauce
58. **CHICKEN VINDALOO**  ^g 16,50€
Zartes Hühnerfleisch mit Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce
59. **BUTTER CHICKEN** ^{g,h,1} 17,00€
Zartes Hühnerfleisch in würzig-süßer Sahnesauce mit Butter
60. **CHICKEN INDIAN TANDOORI KITCHEN SPECIAL**  ^{g,1} 18,00€
Gegrilltes Hühnerfleisch mit frischen Korianderblättern, grünem Chilli, Minze und anderen Kräutern in einer südindischen Sauce mit Kokosnussmilch
61. **CHICKEN JALFREZI**  ^g 17,00€
Zartes Hühnerfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Spezial-Gewürzsauce

62. **CHICKEN KORMA (SÜß)** ^{g,h} 16,50€
Zartes Hühnerfleisch zubereitet in einer milden Sahnesauce mit gemahlene Cashewnüssen und Kokosnussmilch
63. **CHICKEN TIKKA MASALA**  ^{g,1} 17,50€
Gegrilltes Hühnerfleisch in einer speziellen Zubereitung mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili, Tomaten und Gewürzen in Sahnesauce
64. **CHILI CHICKEN**  ^{f,g} 17,50€
Zartes frittiertes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, roter Chili und Soja Sauce
67. **CHICKEN PALAK** ^g 17,00€
Zartes Hühnerfleisch mit Zwiebeln mit Spinat auf berühmter nordindischer Art
68. **MANGO CHICKEN (SÜß)** 16,50€
Zartes Hühnerfleisch mit frischer Mango, Kokosnuss und Mandeln in milder Sauce
69. **CHICKEN BROCCOLI** ^g 16,50€
Zartes Hühnerfleisch mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln in Currysauce
70. **GARLIC CHICKEN** ^g 16,50€
Hähnchenbrustfilet mit frischem Knoblauch, gebraten in einer pikanter Currysauce

LAMMSPEZIALITÄTEN

Die folgenden Gerichte werden mit Basmatireis serviert

72. **LAMM CURRY** ^g 18,00€
Lammfleisch in würziger Sauce
73. **LAMM SABZI** ^g 18,00€
Lammfleisch mit Gemüse in einer exotischen Currysauce
76. **LAMM VIDALOO**  ^g 18,00€
Lammfleisch mit Kartoffeln nach südindischer Art in würziger Tomatensauce
78. **ROGAN JOSH**  ^g 18,00€
Zartes Lammfleisch in Ingwer-Tomaten Knoblauch-Currysauce
81. **LAMM PALAK** ^g 18,00€
Zartes Lammfleisch mit Spinat auf berühmter nordindischer Art

Planen Sie eine Feier?
Lassen Sie sich von unserem Service, Ambiente sowie der Vielfalt unserer Gewürze überzeugen.
Wir bieten in unseren Räumlichkeiten 56 Sitzplätze und im Sommer auf der Terrasse 50 Sitzplätze an. Sie möchten lieber unser Catering Service in Anspruch nehmen?
Sprechen Sie uns an.

