



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** 5,5 €
Tomatensuppe, garniert mit Sahne G,4
- 2. Chicken Shorba** 5,5 €
Garnierte Hühnerfleischsuppe A,g,4
- 3. Daal Shorba** 5,5 €
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)

3,5 €

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





Salate



15. Tandoori Salat 9 €

Gemischter Salat mit mariniertem Hühnerbrustfilet
im Tandoor gegrillt

g,1

16. Gemischter Salat 7 €

Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotte, Zwiebeln
und Indischer Käse

g,c

Extra Beilagen

Reis 3 €

a

Mixed Pickle 3 €

Raita 3 €

Joghurt mit Gurken & Gewürzen

Dipp Sauce 1,2 €

Mango, Minze, Pikant

Scharfe Chilli Sauce 1,2 €





Vorspeisen

5. **Papadam** 3 €
Knusprige Reiswaffeln ^{a,h}
6. **Chicken Pakora** 7,5 €
Hähnchenbrustfiletstücke in Kichererbsenteig, gebacken mit einer Vielzahl von Gewürzen. ^a
7. **Paneer Pakora** 7,5 €
Hausgemachter indischer Paneer, paniert in Kichererbsenmehl und gewürzt mit verschiedenen Aromen. ^{a,g}
8. **Jhinga Pakora** 9,5 €
Garnelen in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen
9. **Veg Mix Pakora** ^{a,b} 7,5 €
Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken ^a
10. **Vegetable Samosa** 8 €
Teigtaschen gebacken mit Kartoffeln, Erbsen und ind. Gewürzen ^a
11. **Chilli Chicken Dry** 9,5 €
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika in würziger Soße. ^{a,f,g1,2}
12. **Mix Pakora Teller (2 Personen)** 12,5 €
Frittiertes Hühnerfleisch, indischer Käse und Gemüse mit verschiedenen Soßen. ^{a,g}



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** **16,5 €**
- Hähnchenbrustfilet mit Tandoori-Masala, Joghurt Knoblauch, Ingwer mariniert & im Tandoori Ofen gegrillt G,1
-
- 19. MALAI TIKKA** **16,5 €**
- Hähnchenbrustfilet mit einer Cashewnuss Marinade im Tandoori - Ofen gegrillt G,h,e
-
- 19A. HARIYALI TIKKA** **16,5 €**
- Zartes mariniertes Hähnchenbrustfilet in Spinat -Minze-korriander -Sauce im Tandoori -Ofen gegrillt G,1
-
- 20. JHINGA TANDOORI** **22,9 €**
- Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im Tandoori-Ofen gegrillt B,g,1
-
- 21. LAMM TIKKA** **17,9 €**
- 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** **23,9 €**
- 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) **14,5 €**

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

26. BHINDI MASALA (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH) **14,5 €**

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

27. ALOO GOBI (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH) **14,5 €**

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

28. BHAIGAN BHARTHA (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH) **14,5 €**

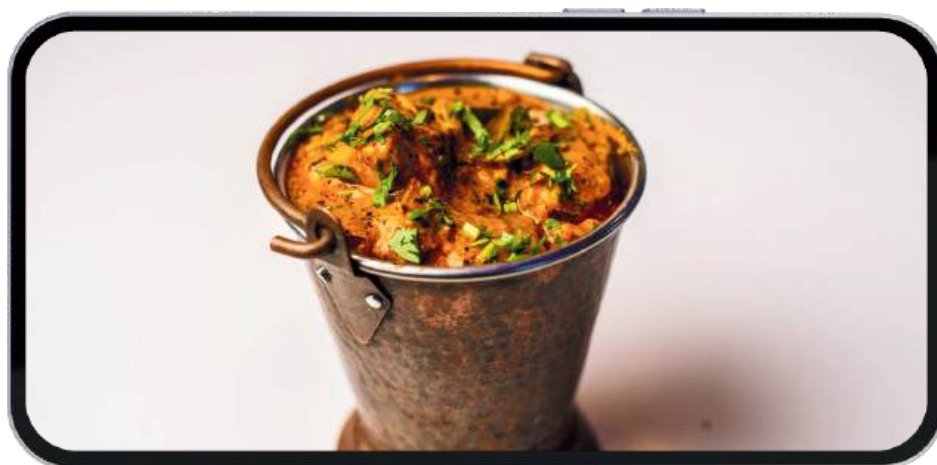
Auberginen im Lehmofen geröstet, gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen g,j,2

29. CHANA MASALA (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH) **14,5 €**

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

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot



30. PALAK PANEER 14,5 €

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

31. PANEER MAKHNI 14,5 €

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

33. MANGO VEGETABLE 14,5 €

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

34. MIXED SABJI 14,5 €

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

35. VEGETABLE JALFREZI 14,5 €

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

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot

37. CHICKEN CURRY 14.9 €

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

38. CHICKEN PALAK 15.9 €

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

39. KARAHI CHICKEN 15.9 €

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

40. CHICKEN TIKKA MASALA 16.2 €

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

41. BUTTER CHICKEN 16.2 €

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

42. CHICKEN KORMA 16.2 €

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



HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot

- 43. MANGO CHICKEN** 16,2 €
Hähnchenbrustfilet in Mangocremesauce g,h,j,e,2
-
- 44. CHILLI CHICKEN** (SCHARF) 15,9 €
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika und Zwiebeln in Scharfer Sauce f,j,1,2
-
- 45. CHICKEN VINDALOO** (SCHARF) 16,2 €
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Vindaloo sauce gebraten g,h,j,e,1,2
-
- 47. CHICKEN SABJI** 15,9 €
Hähnchenfleisch mit Gemüse in Currysoße g,h,j,1,2
-
- 48. CHICKEN JALFREZI** 15,9 €
gekochtem Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Gemüse, indischer Sauce Und Ingwer 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 16,9 €

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

52. LAMM BHUNA 16,9 €

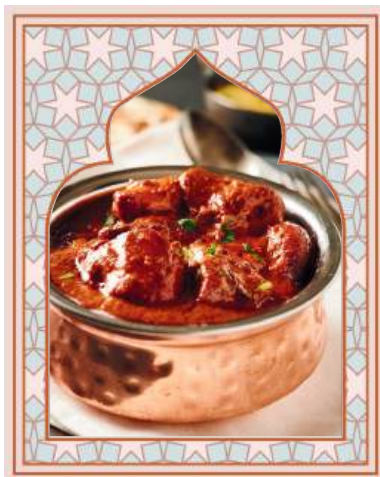
Lammfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Tomaten-Masalasoße g,h,j,1,2

53. LAMM VINDALOO (SCHARF) 17,5 €

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

54. LAMM SABJI 16,9 €

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



LAMM SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis oder Naan Brot

55. LAMM MADRAS

16,9 €

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

56. LAMM KORMA

17,5 €

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

57. LAMM MANGO

16,9 €

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

58. LAMM BANGLORI

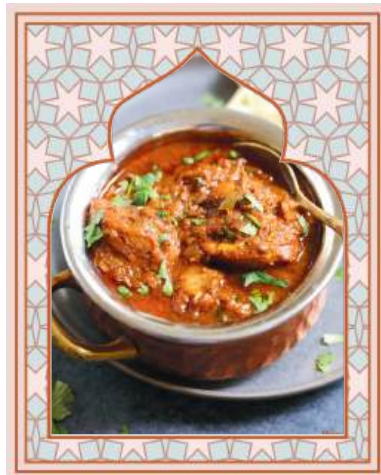
16,9 €

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

59. LAMM TIKKA MASALA

17,5 €

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



FISCH SPEZIALITÄTEN



Alle Gerichte serviert mit Reis Oder Naan Brot

63. JHINGA CHILLI 19,9 €

Frische Garnelen, zubereitet mit frischer
Paprika und Zwiebeln in einer süß scharfen Soße
b,f,1,2

64. JHINGA MANGO 19,9 €

Garnelen mit Mangocreme Sauce
b,e,g,h,2

64A. JHINGA JALFREZI 19,9 €

Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, gebraten gewürzt nach
spezieller nordindischer
Art
bj,g,1,2

ENTE SPEZIALITÄTEN

Alle Gerichte serviert mit Reis Oder Naan Brot



65. ENTE MADRAS 17,9 €

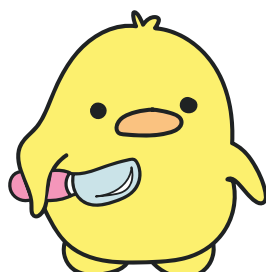
Entenfleisch mit Kokosraspeln in
einer speziellen Gewürzmischung nach köstlicher
südindischer Art
g,h,e,1,2

65A. ENTE MASALA 17,9 €

Entenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in
einer Tomaten Masala Sauce
g,h,j,1,2

66. ENTE SABJI 17,9 €

Entenfleisch mit verschiedenen frischen
Gemüsesorten mit Ingwer, Knoblauch in
Curry Sauce
g,h,j,1,2



Biryani's

Serviert mit Joghurt und Masala sauce

67. Vegetable Biryani

15,5 €

Reis gebraten mit frischem gemischtem Gemüse & Nüssen

ghe12

68. Chicken Biryani

16,9 €

Reis gebraten mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse & Nüssen

ghe12

69. Lamm Biryani

17,5 €

Reis gebraten mit Lammfleisch frischem Gemüse & Nüssen

ghe12

70. Jhingha Biryani

19,9 €

Reis gebraten mit Riesengarnelen & Nüssen

bghe12



KINDER MENU

SNACKS

Chicken Pakora

Hänchenbrustfilet in kirchererbse
mehl gebacken. (a)

6,5 €

Fish Pakora

Fischfilet in kirchererbse
mehl gebacken (a,b)

6,9 €

Pommes

4,5 €

Chicken Nuggets

4,9

MICKY MOUSE

Aloo Naan

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

4,5 €

Malai Tikka

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

8,5 €

Butter chicken

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

8 €

Chicken Korma/ Vegi Korma

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

8 €



GETRÄNKE

Wasser Still/Sprüdel

2,9 €

Mango Lassi_g

4,5 €

Multivitaminsaft

3,8 €

Apfelsaftschorle

3,8 €

Cola Zero

3,8 €

Fanta

3,8 €

Sprite

3,8 €

Eistee

Granatapfel/Lemon/Peach

4,5 €

Allergene

- A. Glutenreiches Getreide und seine Verwandten**
- B. Krebse und ihre Verwandten**
- C. Eier von Geflügel und daraus gewonnenen Erzeugnisse**
- D. Fisch und seine Verwandten (außer Fischgelatine)**
- E. Erdnüsse und ihre Verwandten**
- F. Sojabohnen und ihre Verwandten**
- G. Milchprodukte (einschließlich Laktose)**
- H. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Nahrung Erzeugnisse**
- I. Sellerie und seine Verwandten**
- J. Senf und seine Verwandten**
- K. Sesamsamen und ihre Verwandten**
- L. Lupinen und ihre Verwandten**
- M. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus Gewonnen Erzeugnisse**
- N. Schwefeldioxid und Sulfite**

Zusatzstoffe

- 1. Konservierungsstoffe**
- 2. mit Farbstoff**
- 3. mit Antioxidationsmittel**
- 4. Süßungsmittel Saccharin**
- 5. Süßungsmittel Cyclamat**
- 6. Süßungsmittel Aspartam**
- 7. Süßungsmittel Acesulfam**
- 8. mit Phosphor**
- 9. geschwefelt**
- 10. Chininhaltig**
- 11. Coleinhaltig**
- 12. mit Geschmacksverstärker**
- 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 1 einzelnen Gewürz 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

