

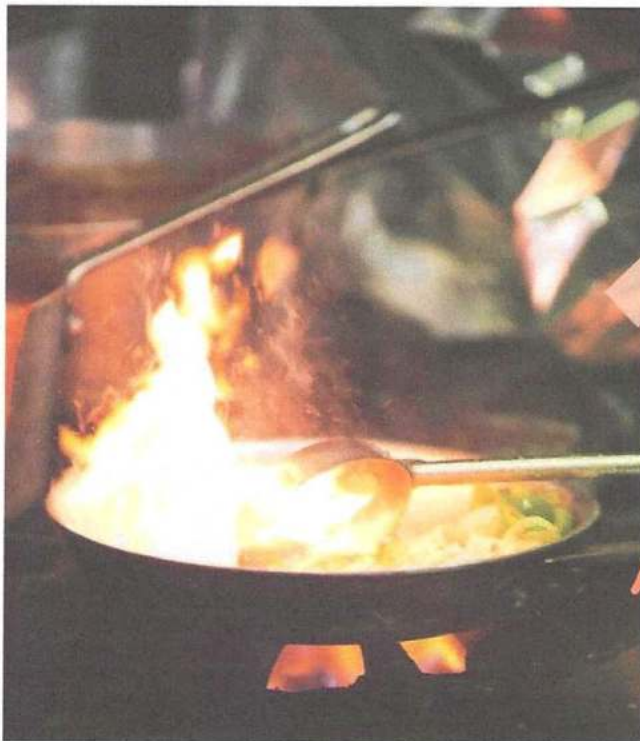


Tandoori Palace Weilburg

INDISCHE KÜCHE

☎ 06471-5061880

🌐 tandooripalaceweilburg@gmail.com



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

**Neugasse 9
35781 Weilburg**

**Authentic
Menu**



AUTHENTIC INDISCHE

Gesund kann lecker sein
Liebe Gäste,

mit Ihrem Besuch in unserem indischen Spezialitäten-Restaurant Tandoori Palace
Weilburg, über den wir uns sehr freuen, legen Sie ein Zeugnis des gehobenen
Geschmacks ab. Wir werden Sie nicht enttäuschen, denn die Philosophie unseres
Hauses ist die unverwechselbare Art, Ihnen die große Tradition der indischen
Kochkunst zu präsentieren.
famillie Kular

Tandoori Palace
Weilburg

Suppen

TOMATEN SHORBA

4,9 €

Tomatensuppe, garniert mit Sahne

g, 4

CHICKEN SHORBA

4,9 €

Garnierte Hühnerfleischsuppe

4,a,g

DAAL SHORBA

4,9 €

Indische Linsensuppe

g, 4



NAAN BROT



Naan

3 €

Im Ofen gebackenes indisches Fladenbrot aus Weizenmehl

a, c, g

Butter Naan

3,7 €

Im Tandoor mit Butter gebackenes indisches Fladenbrot aus Weizenmehl.

a, c, g

Garlic Naan

3,7 €

Im Tandoor gebackenes indisches Knoblauch-Fladenbrot aus Weizenmehl

mit Gewürzen. a, c, g

Tandoori Roti (Vegan)

3 €

im Tandoor gebackenes indisches fladenbrot aus vollkornmehl.

a

Peshawari Naan

4 €

im Tandoor gebackenes indisches fladenbrot gefüllt mit mandeln kokosflocken und rosinen a,c,g,h,e

Aloo Paratha

4,5 €

Fladenbrot aus Weizen-mehl mit Kartoffeln gefüllt und in Tandoor ausgebacken. a,c,g



VORSPEISE

5. PAPADAM 2,9 €
Knusprige Reiswaffeln a,h

6. CHICKEN PAKORA 6,9 €
Hähnchenbrustfiletstücke in Kichererbsenteig gebacken mit verschiedenen Gewürzen a,

7. PANEER PAKORA 6,9 €
Hausgemachter indischer Käse in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen Gewürzen a,g

8. JHINGA PAKORA 8,9 €
Garnelen in Kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen gewürzen a,b

9. VEGETABLE MIX PAKORA 6,9 €
Verschiedene Sorten frisches Gemüse in Kichererbsenmehl gebacken a,

9a. GOBI PAKORA 6,5 €
frische Blumenkohl in kichererbsenmehl gebacken mit verschiedenen gewürzen. a,



VORSPEISE

10. VEGETABLE SAMOSA

7 €

Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln ,Erbsen und ind. Gewürzen
a

11. CHILLI CHICKEN DRY (Scharf)

8,9 €

Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika mit
Scharfer Soße. a,f,g,1,2

12. MIX PAKORA TELLER (Zwei Personen)

10,9 €

Frittiertes Hühnerfleisch, Indische Käse, Gemüse mit verschiedenen Soßen
a,g



SALATE

16. TANDOORI SALAT

9 €

Gemischter salat mit mariniertem Hühnerbrustfilet
im Tandoor gegrillt G,1

17. GEMISCHTER SALAT

7 €

Grüner Salat mit Gurken, Tomaten, Karotten,
Zwiebeln und indischem Käse
G,c



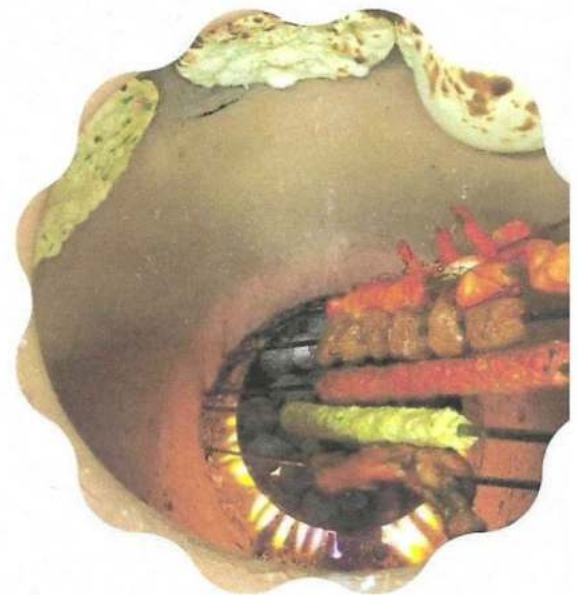
Tandoori ofen

Der Tandoori-Ofen

Die Besonderheit der indischen Küche ist der traditionelle Ton-Ofen - der Tandoori-Ofen.

Fisch und Fleisch werden mit einer besonderen würzigen Joghurt-Marinade - dem Tandoori Masala - frisch zubereitet. Im Tandoori-Ofen können sich die einzigartigen Aromen voll entfalten und sorgen somit für ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Auch indische Brote wie Nan oder Chapati werden im Tonofen frisch gebacken.



Tandoori Spezialitäten

Serviert mit Reis
oder Naanbrot

- 18. Chicken Tikka** **15,9 €**
Hähnchenbrustfilet mit Tandoori-Masala , Joghurt
Knoblauch,Ingwer mariniert& im Tandoori Ofen gegrillt
g,1
- 19. Malai Tikka** **15,9 €**
Hänchenbrustfilet mit einer Cashewnuss Marinade
im Tandoori - Ofen gegrillt_{g,h,e}
- 19a. Hariyali Tikka** **15,9 €**
Zartes mariniertes Hühnerbrustfilet in Spinat-, Minze-, und Koriander
Soße im Tandoori- Ofen gegrillt g,1
- 20. Jhinga Tandoori** **20,9 €**
Garnelen (geschält) traditionell gewürzt & im
Tandoori-ofen gegrillt
b,g,1
- 21. Lamm Tikka** **16,9 €**
Marinierte lammhüfte mit indischen Gewürzen, am Spieß gegrillt
g,1
- 22. Paneer Tikka** **14,9 €**
indische käse , Paprika, Zwiebeln im Tandoori -ofen gegrillt
g
- 23. Mix Tandoori Teller** **21,9 €**
Hähnchenbrustfilet,Lammfleischstücke & Garnelen (geschält) mit
Tandoori- Masala gegrillt b,g,1





VEGATARISCHE UND VEGANE

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD,
MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET
WERDEN

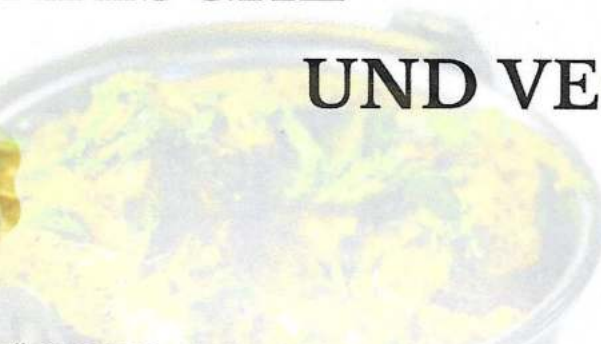
ALLE GERICHTE SERVIERT MIT REIS ODER NAAN BROT

- 24. DAL TADKA** **11,9 €**
Indisches Gelbe Linsengericht mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten und Gewürzen j,2
- 25. DAL MAKHNI (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH)** **13,5 €**
Indische linsen mit Butter, Knoblauch Ingwer Zwiebeln und Tomatennach
indischer Art g,j,2
- 26. BHINDI MASALA (VEGAN)** **13,5 €**
Okraschoten mit Zwiebeln in Tomaten-Masalasauce j,2
- 27. ALOO GOBI** **13,9 €**
Kartoffeln, Blumenkohl gebraten mit Knoblauch, Ingwer Currymischung g,j,2
- 28. BAINGAN BHARTHA (VEGANE ZUBEREITUNG MÖGLICH)** **13,9 €**
Auberginen im Lehmofen geröstet, gebraten mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch,
Ingwer und Ind. Gewürze g,j,2
- 29. CHANA MASALA (VEGAN)** **12,9 €**
Kichererbsen in pikanter Tomate-Masalasoße a,g,j,2





VEGATARISCHE UND VEGANE



ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD,
MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET
WERDEN

ALLE GERICHTE SERVIERT MIT REIS ODER NAAN BROT

- 30. PALAK PANEER** **13,9 €**
Gehackter Blattspinat mit Hausgemachtem Käse
g, h, j, 2
- 31. PANEER MAKHNI** **13,9 €**
Hausgemachter Käse, fein abgestimmt, in einer
köstlichen Soße g, h, j, 2
- 32. CHEESE CHILLI (SCHARF)** **13,9 €**
Frischer hausgemachter Käse, zubereitet mit
frischem Paprika und Zwiebeln in einer süß- scharfen Sauce f, g, j, 1, 2
- 33. MANGO VEGETABLE (SEHR MILD)** **13,9 €**
Gemischtes Gemüse in Mangocreme- Sauce, mild g, h, j,e
- 34. MIXED SABJI** **12,5 €**
Gemischtes Gemüse (Brokkoli,Zucchini , käse , Erbsen und Bohnen) in
currysauce g, h, 2
- 35. VEGETABLE JHALFREZI** **13,9 €**
verschiedene frische Gemüsesorten mit Blumenkohl, Zwiebeln, Ingwer
paprika und Tomaten, schön gewürzt nach spezieller nordindischer Art. j,1,2

HÄNCHENGERICHTE

SERVIERT MIT REIS ODER NAAN BROT

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET WERDEN

- 37. Chicken Curry** **13,9 €**
Hänchenbrustfilet in Currysauce
g,h,j,1,2
- 38. Chicken Palak** **13,9 €**
Hänchenbrustfilet mit gehacktem Spinat Currysauce
g,h,j,1,2
- 39. Karahi Chicken** **14,9 €**
Hänchenbrustfilet stücke, Currysauce ,knoblauch ,Ingwer, Paprika und Zwiebeln
g,h,j,1,2
- 40. Chicken Tikka Masala** **15,9 €**
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoori ofen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer Tomaten -Masala Sauce
g,h,j,1,2
- 41. Butter Chicken** **15,9 €**
Hänchenbrustfilet aus dem tandoori ofen in Tomaten sauce und Sahne
g,h,j,e,1,2
- 42. Chicken Korma** **15,9 €**
Hänchenbrustfilet in einer milden Cashewnuss-sauce,Mandeln und kokosraspeln
g,h,j,e,1,2



HÄNCHENGERICHTE

SERVIERT MIT REIS ODER NAAN BROT

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF
ZUBEREITET WERDEN

- 43. Mango Chicken** **15,9 €**
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 (Sehr Scharf)** **15,9 €**
Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in einer scharfen Currysauce gebraten
e,g,j,1,2
- 46. Chana Chicken** **14,9 €**
Hähnchenfleisch frische kicherErbsen mit Currysauce mit Gewürze
a,g,h,j,1,2
- 47. Chicken Sabji.** **15,9 €**
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in Currysauce
g,h,j,1,2
- 48. Chicken Jalfrezi** **15,5 €**
gekochtem Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln, Gemüse, indischer Sauce und
Ingwer. g,j,1,2



LAMMSPEZIALITÄTEN

SERVIERT MIT REIS ODER NAAN BROT

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET WERDEN

50 . LAMM CURRY 15,9 €

Lammfleisch in Currysauce

g,h,j,l,2

51 . LAMM PALAK 15,9 €

Lammfleisch mit gehacktem Spinat Currysauce

g,h,j,l,2

52 . LAMM BHUNA 16,9 €

Lammfleisch mit Zwiebeln ,Ingwer ,Knoblauch in Tomaten Masalasoße,pikant

g,h,j,l,2

53 . LAMM VINDALOO (SCHARF) 16,9 €

Lammfleisch mit Kartoffeln,nach südindischer Art Gewürzt

g,h,j,e,l,2

54 . LAMM SABJI 16,9 €

Lammfleisch mit Gemüse in currysauce

g,h,j,l,2



LAMMSPEZIALITÄTEN

SERVIERT MIT REIS ODER NAAN BROT

ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET WERDEN

- 55 . LAMM MADRAS** **16,9 €**
Lammfleisch mit Kokosnusscreme-Currysauce
eg,h,1,2
- 56 . LAMM KORMA (SEHR MILD)** **16,9 €**
Lammfleisch in einer milden Cashewnuss Sauce, Mandeln und Kokosraspeln
eg,h,j,2
- 57 . LAMM MANGO** **16,9 €**
Lammfleischstücke gebraten in Mangocremesauce
g,h,j,2e
- 58 . LAMM BANGLORI** **16,5 €**
Lammfleischstücke mit Ananas, Paprika, frischem Ingwer und Knoblauch mit exotischen Gewürzen gemischt
g,h,j,2
- 59 . LAMM TIKKA MASALA** **16,9 €**
Lammfleisch aus dem tandoor ofen mit Zwiebeln,ing. Knobi in einer tomaten Masala sauce.
g,h,j,1,2



FISH

SPEZIALITÄTEN

ALLE GERICHTE SERVIERT MIT REIS ODER NAAN
BROT

(ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF
ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET
WERDEN)

- 
- 60. Fish Curry** **15,50**
Fischfilet Stücke mit currysauce d, g, h, 2
- 61. Fish Masala** **15,90**
Fischfilet mit Zwiebeln, Tomaten und
Gewürzen gebraten in Tomaten sahnemilch sauce
d, g, h, 1, 2
- 63. Jhinga Chilli (Scharf)** **18,90**
Frische Garnelen, zubereitet mit frischem
Paprika, frischen Peperonis und Zwiebeln in
einer süß scharfen soße b, f, 1, 2
- 64. Jhinga Mango** **18,90**
Garnelen mit mangocreme, Kokosnuss
milder Sauce b, g, h, 2, e
- 64a. Jhinga Jalfrezi** **18,90**
Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, gebraten
schön gewürzt nach spezieller nordindischer
Art. B, j, 1, 2, g

ENTE

SPEZIALITÄTEN

ALLE GERICHTE SERVIERT MIT REIS ODER NAAN
BROT

(ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF
ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET
WERDEN)

65. Ente Madras 16,9 €

Ente Fleischstücke mit Kokosraspeln in
einer speziellen Gewürzmischung nach
köstlicher südindischer Art G,h,1,2,e

65a. Ente Masala 16,9 €

Entenfleischstücke mit Ingwer, Knoblauch,
Paprika, Zwiebeln, frischen Tomaten und
verschiedenen Kräutern in Curry-Sahnesauce

G,h,j,1,2

66. Ente Sabji 16,9 €

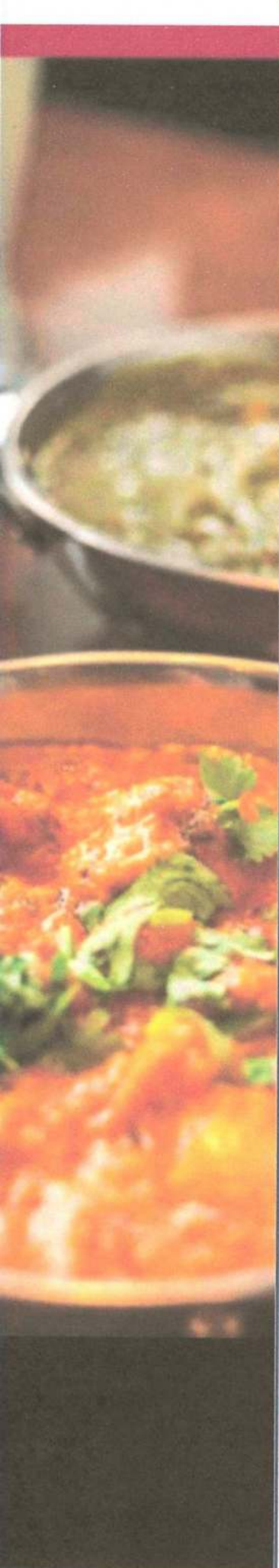
Entenfleischstücke mit verschiedenen
frischen Gemüsesorten mit Ingwer,
Knoblauch und Tomaten nach spezieller
nordindischer Art zubereitet

G,h,j,1,2

66a. Ente Mango 16,9 €

Ente kross, lieblich zubereitet mit einer
exotischen Mango-Cremesauce und
Mangostückchen

B,g,h,e,2



Biryani's

(ALLE GERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH MILD, MITTELSCHARF ODER SEHR SCHARF ZUBEREITET WERDEN)

Serviert mit Joghurt oder Masala sauce

67. Vegetable Biryani 14,5 €

Reis gebraten mit frischem gemischtem Gemüse & Nüssen

g, h, 1, 2, e

68. Chicken Biryani 15,9 €

Reis gebraten mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse &

Nüssen g, h 1, 2, e

69. Lamm Biryani 16,5 €

Reis gebratene mit Lammfleisch frischem Gemüse & Nüssen

g, h, 1, 2, e

70. Jhingha Biryani 17,9 €

Reis gebratene mit Riesengarnelen & Nüssen b, g, h, 1, 2, e



Thalis spezial



73. Veggie Thali ^{a, g, h, 2}

18.9



*vegetarischer Menüteller ^e mit verschiedenen Speisen:
schwarze Linsen, Kichererbsen, Palak Paneer „indischer hausgemachter Käse“,
Raita, Reis, Naan, und Deserts*

74. Shahi Thali ^{a, g, h, 1, 2}

19.9



*Menüteller mit 2 Hähnchengerichten und 1 Lammfleisch Gerichte,
Butterchicken, Chicken Tikka Masala, Lamm Palak, Reis, Raita, Naan
und Deserts*



KINDER MENU

SNACKS

Chicken Pakora

Hänchenbrustfilet in kircherebsenmehl gebacken. (a)

Fish Pakora

Fischfilet in kircherebsenmehl gebacken (a,b)

Vegetable Samosa

Teigtaschen gefüllt mit kartoffeln und ind.Gewürzen. (a)

Pommes

Chicken Nuggets

MICKEY MOUSE

Aloo Naan

Im Ofen gebackenes indische weizenbrot mit gekochte Kartoffeln gefüll. (a,c,g)

Malai Tikka

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

Butter chicken

Hänchenfilet aus dem tandoor ofen in einer tomaten sahneseuce.
g,h,j,e,1,2

Chicken korma/ Vegi Korma

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

€

5,9

6,9

7

3,9

4,9

4,5

8

7,5

8



GETRÄNKE

€

Wasser Still/Sprüdel

2,6

Mango Lassi_g

4

Multivitaminsaft

3,7

Apfelsaftschorle

3,7

Cola Zero

3,6

2,3,4,11

Fanta

2,3,4,11

3,6

Sprite_{3,4}

3,6

Eistee

4,2

Granatapfel/Lemon/Peach

Beilagen

Reis	3 €
Mixed Pickel <small>h,1,2,4</small>	3 €
Raita <small>traditionelle indische Joghurt-Sauce mit Gurke,</small> <small>g</small>	3 €
Dipps <small>Mango,Minze,Pikant</small> <small>g g</small>	Je 1,2 €
Scharfe Chilli Sauce	1,2 €

Dessert



Gulab Jamun **4,9 €**

süße Klößchen aus Milch und Quark

G,H,E,2,4

Frische Mangokreme mit Vanille Eis **4,9 €**

C,E,G,4,11



Mango Kulfi **4,9 €**

Indische Eis

G,H,E,2

Pastachio Kulfi **4,9 €**

Indische Eis

G,H,E,2



Matka Kulfi **4,9 €**

Indische Eis

ALLERGIE

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- B) KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C) EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D) FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER ISCHGELATINE)
- E) ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F) SOJABOHNNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G) MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)
- H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- I) SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J) SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K) SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L) LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- M) WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

ZUSATZSTOFFE

- 1)KONSERVIERUNGSMITTEL
- 2) MIT FARBSTOFF
- 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4) SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN
- 5) SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT
- 6)SÜSSUNGSMITTEL ASPATAM
- 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 Thromboseneigung

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

