



# *Flavours of India*

Fine indian cuisine



## *Tandoori Restaurant & Bar*

— GOOD TIME, GREAT TASTE —



# VORSPEISEN

## 1. Plain oder Hot Papadum 1.50

Dünnes indisches knuspriges Fladenbrot.

## 2. Zwiebel Bhaji 5.50

Zwiebelkugeln leicht zusammengebunden gewürzte, duftender Teig aus Kichererbsenmehl.

## 3. Gemüse Samosa 5.50

Dreieckiger Teig gefüllt mit Kartoffeln & Erbsen. Golden gebraten.

## 4. Keema Samosa 5.95

Dreieckiger Teig gefüllt mit Kartoffeln & Fleisch. Golden gebraten.

## 5. Fisch Pakora 6.95

in Kichererbsenmehl getauchter Wolfsbarschfisch Knoblauch, Ingwer, Gewürze und frittiert

## 6. Gemüsepakora 5.50

Geschnittenes Gemüse in Teig gewickelt & frittiert.

## 7. Hühnchen Pakora 6.50

Marinierte Hähnchenstücke in einem Teig & frittiert.

## 8. Aloo Tikki 5.50

Kartoffeln, Zwiebel & Erbsen mit Gewürzen, paniert in Kichererbsenmehl

## 9. Hühnchen Tikka 6.95

Hähnchenstücke ohne Knochen, würzig mariniert Joghurt im Tandoor gekocht.

## 10. Sheekh Kebab Rind 6.95

Hackfleisch mariniert mit Gewürzen, Ingwer, Koriander & am Spieß im Tandoor gegart.

## 11. Gemüse Vorspeisen 9.95

Zwiebel-Bhaji, veg. Pakora, Aloo Tikki, Gemüse samosa

## 12. Garnelen Pakora 7.95

Marinierte Riesengarnelen im Teigmantel & frittiert.

## 13. Pommes Frites 3.75

## 14. Hühnerflügel 6.50

Hähnchenflügel würzig mariniert Joghurt im Tandoor gekocht

## 15. Garnelen-Puri 7.95

Garnelen gekocht mit Ingwer, Knoblauch und serviert auf frittiertem Rundbrot.

## 16. Huhn Puri 6.95

Hähnchen-Tikka-Stücke gekocht mit Ingwer, Knoblauch, Gewürzen & serviert auf frittiertem Rundbrot.

## 17. Hähnchen Tandoori 6.95

Hähnchenkeulen mit Knochen mariniert in pikant Joghurt, im Tandoor gekocht. Mit Zitrone serviert & scharfe Zwiebeln.

## 18. Lamm Tikka Tandoori 8.95

knochenloses Lamm mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, über Lehmofen gegrillt

## 19. Lamm Seekh Kebab 8.95

Lammhackfleisch auf Spieße gerollt und über dem Lehmofen gegrillt

## 20. Tangri Huhn 6.95

Hähnchenschenkel mariniert in Quark, Ingwer, Knoblauch mit gefülltem Hühnchen und einem aromatischen indische Gewürze

## 21. Tandoori Vorspeisen 13.95

Huhn-Tandoori, Huhn-Tikka-Tandoori, Lamm Tandoori

## 22. Flavour spezial 12.95

Zwiebel-Bhaji, Gemüse-Pakora, Gemüse-Samosa, Huhn flügel, Huhn Pakora & Sheekh Kebab.

# SUPPEN

## 23. Hühnersuppe 6.95

## 24. Linsensuppe 6.95



# CURRIES

Eine Reihe von Gerichten, die ihren Ursprung in der Küche des indischen Subkontinents haben.

Gemeinsames Merkmal ist die Verwendung von Kombinationen aus Gewürzen, Gemüse, Kräuter wie Ingwer, Knoblauch, grüne Chilis, Kurkuma, Senfkörner, Kreuzkümmel Samen, Koriander etc.

Die Verwendung von Zutaten ist je nach Gericht unterschiedlich.

**Alle Currys können zubereitet werden mit folgendem:**

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>Huhn</b>              | <b>12.95</b> |
| <b>Huhn Tikka</b>        | <b>13.95</b> |
| <b>Lamm</b>              | <b>13.95</b> |
| <b>Lamm Tikka</b>        | <b>14.95</b> |
| <b>Rindfleisch</b>       | <b>11.95</b> |
| <b>Riesengarnelen</b>    | <b>19.95</b> |
| <b>Gemischtes Gemüse</b> | <b>11.95</b> |
| <b>Fischfilets</b>       | <b>13.95</b> |
| <b>Paneer</b>            | <b>11.95</b> |
| <b>Jumbo</b>             | <b>17.95</b> |

(Huhn, Lamm & Riesengarnelen)

## 25. Masala

Masala-Curry ist eines der beliebtesten Gerichte mit seinem milden Geschmack, aber dicht mit Sahne & Mandel

## 26. Badami

Badami ist eine milde Currysauce mit Sahne, Tomaten & Mandel.

## 27. Balti

Balti-Sauce basiert auf grünem Paprika & Zwiebel, mit Kurkuma & Garam Masala unter anderem Gewürze.

## 28. Pasanda

Gericht gekocht delikat gewürzt frisch Sahne, Mandeln & Pistazien. Tasche

*Wählen Sie Ihre Gewürzskala*

**Mild/Weich**

**Mittel/Mittel Würzig**

**Madras/Scharf**

**Vindaloo/sehr scharf**

**Phall/Der heißeste!!**

## 29. Mango

Gericht gekocht mit frischer Sahnesauce, Mango, Früchte & Gewürze mischen.

## 30. Mehti

Mit Joghurt und Gewürzen zubereitetes Gericht.

## 31. Madras

Mit Gewürzen und scharfen Chilischoten zubereitetes Gericht.

## 32. Vindaloo

Sehr scharfes Curry



### 33. Dopiaza

Die Dopiaza-Currysauce basiert auf der Zwiebelfamilie (Braune Zwiebel, Schnittlauch & Frühlingszwiebeln)

### 34. Bhuna

Hergestellt aus gehackten Zwiebeln, geröstet rot und grün Paprika, Koriandersamen, Ingwer, Knoblauch, Koriander & Bockshornkleeblätter.

### 35. Curry

Klassisches Curry ist eine glatte Sauce, die mit dekoriert ist Koriander, basierend auf Tomaten & roten Zwiebeln.

### 36. Dhansak

Kombiniert Elemente aus Persisch und Gujarati Küche. Dhansak wird aus Linsen, Ingwer, Knoblauch, Obst & frischer Koriander mischen.

### 37. Jalfrezi

Beinhaltet Paprika, Ingwer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander und Gewürze, um einen hocharomatischen Geschmack zu erzeugen dicke Soße,

### 38. Karahi

Dieses Curry wird in einer speziellen gusseisernen Pfanne zubereitet wird braun mit Tomate, Zwiebel, Koriander, Ingwer-Knoblauch.

### 39. Korma

Mildes Curry bestehend aus Sahne, Kokosraspeln.

### 40. Pathia

Kombination aus scharfen Gewürzen, Kräutern mit u süß-saurer Geschmack

### 41. Rogan Josh

Hähnchenstücke ohne Knochen, würzig mariniert Joghurt im Tandoor gekocht.

### 42. Saag

Saag-Curry ist ein traditioneller dicker Spinat aus Punjabi Curry gekocht mit Gewürzen.



## HAUS SPEZIALITÄTEN

### 43. Butter Huhn Tikka 15.95

Berühmt in der Region Punjab, reichhaltige und glatte Soße basierend auf leckeren Gewürzen, Tomaten & Butter.

### 44. Chilli Huhn Tikka 15.95

Chilli huhn Tikka ist süßlich scharf & leicht Saures knuspriges Gericht mit Hähnchen, Glocke Paprika, Knoblauch, Chilisauce & Sojasauce.

### 45. Huhn Spezial 17.95

Tamarinde, Chilisauce & süße Sauce mit Gewürzen

### 46. Lamm Spezial 19.95

Lamm über Nacht mariniert und gegart Perfektion mit unseren Spezialzutaten Nüsse und Rosinen mit einem Hauch Sahne

### 47. Agra Spezial 15.95

Gewinner des Preises Gericht des Jahres. Hähnchenbrust ohne Knochen, gewürfelt & mariniert mit Joghurt & Spezial-Masala Sauce mit ausgewählten Kräuter gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer, Zwiebeln & Gewürzmischung mit frischer Sahne. Abgeschmeckt mit Cashewnüssen & Röstzwiebeln.



# VEG. TELLER

**Alle vegetarischen 9,95**

## **48. Bombay Aloo**

Kartoffeln gekocht mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln & verschiedene Gewürze wie Kurkuma & Garam Masala.

## **49. Aloo Gobi**

Kartoffeln & Blumenkohl-Curry serviert in einer halbtrockenen Soße.

## **50. Saag Aloo**

Spinatcurry mit Kartoffeln & Gewürzen.

## **51. Tadka Daal**

Gelbe Erbsen gekocht mit gehacktem Zwiebeln, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch und Koriander.

## **52. Daal Makhni**

Daal Makhni ist ein klassisches nordindisches Gericht wo die Linsen in einem sehr gekocht werden aromatisch-buttrige, cremige Tomatensauce.

## **53. Chana Masala**

Kichererbsen gekocht mit gehackten Zwiebeln, Tomaten & mit verschiedenen Gewürzen aromatisiert wie Chaat Masala & Garam Masala.

## **54. Mushroom Bhaji**

In Scheiben geschnittene Champignons mit Zwiebeln gekocht & Gewürze.

## **55. Palak Paneer**

Hausgemachter Käse mit Spinat gekocht & gewürzt mit Knoblauch, Garam Masala & andere Gewürze.

## **56. Matar Paneer**

Selbst gemachter Käse und grüne Erbsen in a würzige Tomatensauce mit Zwiebeln gekocht und Gewürze

# SIZZLERS

**Mit Currysauce serviert**

## **57. Huhn Tikka**

**14.95**

Hähnchen mariniert in würzigem Joghurt und gekocht im Tandoor. Serviert mit Zitrone und scharfen Zwiebeln.

## **58. Lamm Tikka**

**16.95**

Lammstücke in würzigem Joghurt mariniert und gekocht im Tandoor. Serviert mit Zitrone und scharfen Zwiebeln.

## **59. Huhn Tandoori**

**14.95**

Hähnchenkeulen mit Knochen mariniert in pikant Joghurt, im Tandoor gekocht. Mit Zitrone serviert & scharfe Zwiebeln.

## **60. Garnelen**

**24.95**

Riesengarnelen in Gewürzen mariniert, darin gegart Tandoor. Serviert mit Zitrone und scharfen Zwiebeln.

## **61. Tandoori Mix Grill**

**29.95**

Mix aus Chicken Tikka, Lamm Tikka, Seekh Kebab, Hähnchenschenkel & Riesengarnelen.

## **62. Sheekh Kebab Rind**

**14.95**

Hackfleisch mariniert mit Gewürzen, Ingwer, Koriander & am Spieß im Tandoor gegart.

## **63. Lamm Sheekh Kebab**

**19.95**

Lammhackfleisch mariniert mit Gewürzen, Ingwer, Koriander & am Spieß im Tandoor gegart.

## **64. Shashlik Tandoori**

**16.95**

Hähnchen-Schaschlik ist eine großartige Möglichkeit, Ihren Gaumen zu stärken huhn Tikka auf einem indischen Bett eine große Stufe höher gewürzte Zwiebel, Champignons & Paprika.

## **65. Lachs Tikka**

**21.95**

Lachs-Schaschlik ist eine großartige Möglichkeit, Ihren Gaumen zu stärken Fish Tikka auf einem indischen Bett eine große Stufe höher gewürzte Zwiebel & Paprika.



# BIRYANI

Separat gekochter Biryani-Reis mit einer intensiv gewürzten Sauce.  
Curry Soße 2,00 € Extra

**Alle Biryani können sein  
gemacht mit folgendem**

|                                               |              |
|-----------------------------------------------|--------------|
| <b>Huhn</b>                                   | <b>13.95</b> |
| <b>Huhn Tikka</b>                             | <b>14.95</b> |
| <b>Lamm</b>                                   | <b>15.95</b> |
| <b>Lamm Tikka</b>                             | <b>16.95</b> |
| <b>Rindfleisch</b>                            | <b>12.95</b> |
| <b>Garnelen</b>                               | <b>19.95</b> |
| <b>Gemischtes Gemüse</b>                      | <b>11.95</b> |
| <b>Jumbo</b><br>(Huhn, Lamm & Riesengarnelen) | <b>18.95</b> |

„Wir verwenden Basmati, das ist a  
Vielzahl von langen, schlanken Körner  
aromatischer Reis und ist traditionell  
vom indischen Subkontinent“



*Wählen Sie Ihre Gewürzskala*

**Mild/Weich  
Mittel/Mittel Würzig  
Madras/Scharf  
Vindaloo/sehr scharf  
Phall/Der heißeste!!**

## REIS

|                                                                                        |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>66. Gekochter Reis</b>                                                              | <b>3.25</b> |
| Traditioneller weißer Basmatireis.                                                     |             |
| <b>67. Pilau-Reis</b>                                                                  | <b>3.95</b> |
| Basmatireis gekocht mit Zimt,<br>Kurkuma, Kreuzkümmel, Nelken & Kräuter.               |             |
| <b>68. Zitronenreis</b>                                                                | <b>4.50</b> |
| Basmatireis gekocht mit Zitronensaft.                                                  |             |
| <b>69. Keema-Reis</b>                                                                  | <b>5.95</b> |
| Basmatireis mit Boden gekocht<br>Fleisch & Gewürze.                                    |             |
| <b>70. Kokosreis</b>                                                                   | <b>4.95</b> |
| Basmatireis gekocht mit Kokosraspeln,<br>Zucker & serviert in seiner speziellen Farbe. |             |
| <b>71. Gemüsereis mischen</b>                                                          | <b>4.50</b> |
| Gebratenes Mischgemüse in Basmatireis.                                                 |             |
| <b>72. Pilzreis</b>                                                                    | <b>4.40</b> |
| Gebratene Champignons in Basmati-Pilau-Reis                                            |             |
| <b>73. Eierreis</b>                                                                    | <b>4.50</b> |
| Gebratener Eierreis                                                                    |             |
| <b>74. Raita</b>                                                                       | <b>4.50</b> |

# NAANS & ROTI

**75. Einfaches Naan** 3.25

Naan-Brot mit leicht gebutterter Oberseite.

**76. Knoblauch-Naan** 3.75

Naan-Brot belegt mit Knoblauch und Koriander.

**77. Keema Naan** 4.95

Gefüllt mit würzigem Hackfleisch.

**78. Peshwari Naan** 4.25

Gefüllt mit Kokosnuss, Sultaninen. Mandeln & Zucker.

**79. Käse-Naan** 4.25

Gefüllt mit Käse.

**80. Knoblauchkäse Naan** 4.75

Gefüllt mit Käse und garniert mit Knoblauch.

**81. Butter-Naan** 4.95

mit Butter gefüllt

**82. Tandoori Roti** 2.95

Dünnes indisches Brot im Tandoor gekocht.

**83. Chapati** 2.50

Dünnes indisches Brot.

**84. Puri** 2.95

Frittiertes indisches Brot.

**85. Bhatura** 3.50

Frittiertes, fluffiges indisches Brot.



# SALATEN

## 86. Hühnersalat 8.95

Hähnchen mit gemischtem grünem Gemüse und Zitronendressing mit Kräutern

## 87. Gemüse Salat 7.95

mit gemischtem grünem Gemüse u Zitronendressing mit Kräutern

## 88. Gemischter Salat 8.95

Thunfisch und Ei mit gemischtem Grün Gemüse-Zitronen-Dressing mit Kräutern



# KINDERMENÜ

## 89. Burger & Chips 7.95

## 90. Hühnernuggets & Chips 7.95

## 91. Fischstäbchen & Chips oder Reis 7.95

## 92. Hühnerflügel & Chips oder Reis 7.95

## 93. Hühnercurry & Chips oder Reis 8.95

## 94. Huhn Korma & Chips oder Reis 8.95

## 95. Chicken Tikka Masala & Chips oder Reis 8.95

# NACHSPEISEN

## 96. Gulab Jamun 4.75

## 97. Pistachio Eiscreme 4.75

## 98. Mango Eiscreme 4.75



# GETRÄNKE

## Kaffee & Tee

|                        |      |
|------------------------|------|
| Espresso               | 1.95 |
| Espresso mit Milch     | 2.25 |
| Kaffee mit Milch       | 2.95 |
| Amerikaner             | 2.50 |
| Indischer Tee          | 2.95 |
| Irischer Kaffee        | 5.50 |
| Cappuccino             | 3.95 |
| Kaffee mit Spirituosen | 3.50 |
| Latte Macchiato        | 4.95 |
| Aufgüsse Topf          | 3.50 |

## Erfrischungsgetränke flasche

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Coca cola / Cola Zero/       | 2.95 |
| Fanta orange /Fanta Lemon /  | 2.95 |
| Ice Tea / Tonic / Appletiser | 2.95 |

## Wasser

|                  |      |
|------------------|------|
| Stilles Wasser   | 2.50 |
| Funkelndes Wasse | 3.50 |

## Soft

|                  |      |
|------------------|------|
| Orange / Ananas  | 2.95 |
| Pfirsich / Apfel | 2.95 |

## Lassi (Joghurt-Cocktail)

|             |      |
|-------------|------|
| Mango Lassi | 5.95 |
|-------------|------|

## Fassbier

|       |      |
|-------|------|
| Klein | 2.95 |
| Groß  | 4.50 |

## Flasche Bier

|                  |      |
|------------------|------|
| Cobra            | 4.25 |
| Franziskaner     | 4.95 |
| Estrella Damm    | 2.95 |
| Estrella Galicia | 2.95 |
| Cider            | 5.95 |
| Alcohol Free     | 2.95 |

## Gin

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Gordon / Gordon Pink        | 4,95 |
| Bombay Sapphire / Tanqueray | 6,95 |
| Bulldog / Hendrick's        | 7,50 |
| G Vine                      | 8.50 |

## Vodka

|                  |      |
|------------------|------|
| Smirnoff/Absolut | 4,95 |
| Grey Goose       | 6,95 |

## Brandy

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Mango                            | 4.00 |
| Carlos III \ Soberano            | 7.50 |
| Veterano \ Carlos I              | 7.50 |
| Remy Martin \ Suau \ Courvoisier | 8.50 |

## Whisky

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| J&B / Ballantines / Red Label | 4.95 |
| Bell's                        | 4.95 |
| Jack Daniel's / Cardhu        | 6.50 |
| Black Label / Chivas          | 6.50 |
| Regal/Jameson                 | 6.50 |

## Rum

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Bacardi / Ron Barcelo        | 4.95 |
| Brugal/Malibu                | 4.95 |
| Captain Morgan / Hawana Club | 6.95 |

## Spiritueux

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Baileys / Tia Maria / Licor 43 | 4.95 |
| Campari/Jägemaster             | 4.95 |
| Amareto / Cointreau            | 4.95 |
| Grapa / Hierbas / Tequila      | 4.95 |

## Sangria

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Glas Sangria                | 5.95  |
| Sangria 1/2 Liter           | 11.95 |
| Sangria 1 Liter             | 18.95 |
| Glas Sangria Champagne      | 8.95  |
| Sangria Champagne 1/2 Liter | 15.95 |
| Sangria Champagne 1 Liter   | 22.95 |





**Weißweine**

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Glas Wein.....                           | 3,95  |
| Hauswein.....                            | 14,95 |
| Menade Verdejo (Rueda).....              | 22,95 |
| Riesling M. Molitor (Mosel, Germany)...  | 25,95 |
| Chablis L. Latour (Borgoña, France)..... | 39,95 |



**Rotweine**

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Glas Wein.....                 | 3,95  |
| Hauswein.....                  | 14,95 |
| Bicycletas y peces.....        | 19,95 |
| Viña Sastre (R.del Duero)..... | 24,20 |
| AN/2 (Mallorca).....           | 34,95 |



**Roséwein**

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Glas Wein.....                        | 3,95  |
| Hauswein.....                         | 14,95 |
| Mateus Rose.....                      | 18,95 |
| Selladore Rose (Provenza, France).... | 34,95 |



**Cavas & Champagne**

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Freixenet prosecco 20cl..... | 6.95  |
| Freixenet.....               | 24,95 |
| Anna de Codorniu.....        | 29,95 |
| Moët Chandon.....            | 65.00 |

