

Suppen und Vorspeisen Soups and Appetizers

101	Papadams	3.00
	knusprig gebackene Cracker aus Linsenmehl baked lentil crackers	
102	Daal Soup	4.50
	Linsensuppe nach indischer Art the famous south indian potage, simmered with lentils and spices	
103	Chicken Ginger Soup	4.50
	Hühnersuppe mit Ingwer	
104	Tomaten Suppe	4.50
	indischer Art mit Crème Fraiche	
105	Pakoras (vegetarisch)	6.50
	Gewürztes Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken Vegetable fried with gramflour	
106	Samosa (2Stück)	5.00
	Teigtasche gefüllt mit Erbsen und Kartoffeln	
107	Onion Rings	6.50
	Zwiebelringe ausgebacken in speziell gewürztem Kichererbsenteig onion rings fried with gramflour	
108	Murgh Pakoras	8.00
	Hühnerfleisch in speziell gewürztem Kichererbsenteig boneless chicken pieces marinated in gramflour batter and fried	
109	Fisch Pakoras	8.00
	Fisch in speziell gewürztem Kichererbsenteig boneless Fish pieces marinated in pgramflour batter and fried	
110	Prawn Pakoras	10.00
	Garnelen in speziell gewürztem Kichererbsenteig prawns marinated in gramflour batter and fried	
111	Prawn Cocktail	10.50
	Atlantikshrimps mit frischer Mango und Honigmelone in einer feinen Cognac Cocktail-Sauce prawns with mango and honey melon in cognac cocktail sauce	
121	Gemischte Pakoras Vorspeise	12.50
	Gemüse, Fisch, Hähnchen frittiert in Kichererbsenteig vegetables, fish, chicken fried with gramflour batter	

Vorspeisen Appetizers

- | | | |
|-----|--|------|
| 131 | Keema Naan[*] | 6.00 |
| | im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit
Lammhackfleisch.
leavened bread stuffed with minced meat | |
| 132 | Paneer Naan^{**} | 5.00 |
| | Fladenbrot aus Weizenmehl mit
hausgemachtem Frischkäse gefüllt. | |
| 133 | Alu Naan^{**} | 5.00 |
| | In Butter gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit
gewürzten Kartoffeln.
Butter rich bread stuffed with spicy potatoes | |
| 134 | Green Naan[*] | 5.00 |
| | Fladenbrot mit grünen Erbsen, grünen
Peperoni, scharf, im Tandoor gebacken. | |

Beilagen/ Side Dishes

- | | | |
|-----|---|------|
| 142 | Naan[*] , Fladenbrot aus Weizenmehl (aus Tandoor) | 3.50 |
| | leavened bread of fine flour / wholegrain | |
| 143 | Garlic Naan^{**} , (aus Tandoor) Knoblauch Naan | 4.50 |
| 144 | Butter Naan^{**} , Vollkornmehl-Brot mit Butter zubereitet | 4.00 |
| | Buttered and leavened whole wheatbread | |
| 145 | Roti[*] , (aus Tandoor) | 3.00 |
| | Fladenbrot aus Vollkornmehl
Whole wheatbread | |
| 146 | Raita , Joghurt mit Tomaten | 4.00 |
| | Gurken und frischen Kräutern
cool whipped yogurt with cucumber and various herbs | |
| 151 | Mixed Vegetables , Gemüse-Curry | 8.50 |
| 152 | Masala Potatoes , Kartoffel-Curry | 8.50 |
| 153 | Palak Bhaji , Blattspinat / spinach | 8.50 |

Salat ^{gl}

- | | | |
|-----|---|------|
| 154 | Mixed Salad , gemischter Salat | 5.00 |
| 155 | Chicken Salad , | 6.50 |
| | gemischtersalat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet | |
| 156 | Fish Salad^d | 6.50 |
| | gemischtersalat mit Thunfisch und Zwiebeln | |

Naan aus Weizenmehl, Milch, Eier&Hefe

Tandoor Specialities • Tandoori Spezialitäten

Tandoor: traditioneller Lehmofen für Holzkohle; bekannt dafür,
dass er bei Fleisch und Brot ein einmaliges, mysteriöses Aroma erzielt.
the traditional clay oven, known for the mysterious and unique flavour
it gives to variety of meat and bread

- | | |
|-----|--|
| 201 | Chicken Tandoori , 23.00
zartes Hühnerfleisch nach einer 24-stündigen
Marinade am Spieß im Tandoor gegart
chicken pieces, marinated for 24 hours and
roasted in tandoor |
| 202 | Lamb Tandoori , 29.00
saftig mariniertes Lammrücken Filet
lamb fillet roasted in tandoor |
| 203 | Beef Tandoori , 29.00
saftig marinierte Rinderfiletstücke
beef fillet roasted in tandoor |
| 204 | Heilbutt Tandoori ^{dg} , 29.00
Filet vom Weißen Heilbutt
mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
halibut-fillet marinated and roasted in tandoor |
| 205 | Salmon Tandoori ^{dg} , 25.00
Lachsfilet mit edlen Gewürzen und Kräutern mariniert
salmon marinated in the traditional style and grilled in tandoor |
| 206 | Prawns Tandoori ^{lg} , 27.50
geschälte Garnelen mariniert nach Art des Hauses
peeled king prawns, marinated and roasted in tandoor |
| 207 | Mix Tandoori ^{dg} , 32.00
Komposition aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten
a platter of assorted tandoori delicacies |
| 208 | Mix Tandoori Fische ^{dg} , 29.00
Lachsfilet, weißen Heilbutt und Garnelen
Salmon fillet, white halibut fillet, and king prawns |

Alle Tandoori-Gerichte mit Basmati-Reis und Naan

Huhn Chicken Murgh

Alle Gerichte mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|--|-------|
| 301 | Chicken Mango ,
zartes Hühnerfleisch in einer milden Sauce
aus Gewürzen, Sahne und Mango
tender chicken in a delicately flavoured sauce with mango | 17.50 |
| 302 | Chicken Korma ,
ein Gericht aus der königlich mongolischen Küche
Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln,
Rosinen, Kokos und Cashew-Kernen
a dish from the kitchen of mongol-emperors:
tender chicken in a mild sauce from spices, cream,
almonds, coconut and cashew nuts | 17.50 |
| 303 | Chicken Vindaloo , Hühnerfleisch zubereitet mit Zwiebeln, ...
Knoblauch, frischen Tomaten, milden Peperoni, Sahne
chicken prepared with onions garlic fresh
tomatoes and mild pepperoni with cream | 17.50 |
| 304 | Chicken Tikka Masala ,
im Tandoor gebackenes Hühnerfleisch,
orientalisch gewürzt mit in Tomaten und Joghurt
angerichteter Masala-Sauce
tandoori baked chicken in oriental spices with tomatoes and yogurt | 19.50 |
| 305 | Karahi Murgh , Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, ...
Tomaten, Ingwer und Koriander im Karahi zubereitet
chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander | 17.50 |
| 306 | Chicken Subji , Hühnerfleischstücke mit ...
verschiedenen Gemüsearten in einer aromatischen Sauce.
tender Chicken cooked with mixed vegetables in an aromatic sauce | 17.50 |
| 307 | Palak Murgh ,
Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Blattspinat
angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond
chicken with onions, garlic, ginger, tomatoes
and fresh coriander | 17.50 |
| 308 | Chicken Chilli , Hühnerfleisch gebraten mit ...
Zwiebeln, Ingwer und rotem Chili
chicken pieces fried with onions, ginger and red chilli | 19.50 |
| 309 | Chicken Jalfrazie ,
Hühnerfleisch mit Zwiebeln gebratenem
Knoblauch, Tomaten und Paprika in einer Curry-Sauce
chicken pieces fried with onions, garlic, tomatoes, capsicum in sauce | 19.50 |
| 310 | Butter Chicken ,
Im Tandoor zubereitetes, mariniertes Hühnerfleisch, serviert in
einer mit Gewürzen und Tomaten angereicherten Buttersauce
tender pieces of chicken cooked in a Tandoor charcoal oven
submerged in a buttersauce enriched with spices and tomatoes | 19.50 |

Lamm • Lamb

Alle Gerichte mit Basmati-Reis

- | | |
|-----|---|
| 401 | Lamb Korma^{sh} , 20.00
ein Gericht aus der königlich mongolischen-Küche
Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne,
Mandeln, Kokos und Cashew-Creme
a dish from the kitchen of mongol-emperors:
tender lamb in a mild sauce from spices, cream,
almonds, coconut and cashew nuts |
| 402 | Lamb Rara Gosht^{sh} , Lammfleisch zubereitet mit 20.00
Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Cashewcrème,
Tomaten und frischen Kräutern
lamb fillet with onions, garlic, ginger, cashew
nuts tomatoes and fresh herbs |
| 403 | Lamb Vindaloo , 20.00
Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln, Kartoffeln,
Knoblauch, frischen Tomaten
lamb with onions, potatoes, garlic, fresh tomatoes |
| 404 | Lamb Tikka Masala^h , 24.00
Lammrückenfilet aus dem Tandoor, orientalisch
abgeschmeckt mit Tomaten, Joghurt, verfeinert mit Masala-Sauce
tandoori baked lamb fillet in oriental spices with tomatoes and yogurt |
| 405 | Lamb Karahi , 20.00
Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Tomaten, gemahlenen Gewürzen und frischen Kräutern
lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs |
| 406 | Rogan Josh^h , - Rezept aus Kashmir 20.00
Lammfleisch mit Kardamom, Ingwer, Zimt und Kashmiri Chilies
lamb with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs |
| 407 | Palak Gosht^h , 19.00
Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten
und mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
succulent pieces of lamb with spinach and flavoured with spices |
| 408 | Lamb Sabji , 19.00
Lammfleischstücke mit Tomaten gebraten und mit verschiedenen
Gemüse der Saison in einer aromatischen Gewürzmischung gegart
succulent pieces of lamb with tomatoes and
mixed season vegetables and flavoured with spices |

Rindfleisch Beef

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- | | | |
|-----|---|-------|
| 501 | Beef Tikka Masala ⁴ | 25.00 |
| | Rinderfiletstücke im Tandoor gegart
orientalisch abgeschmeckt mit Tomaten und Joghurt,
verfeinert mit Masala-Sauce
tender baked beef fillet in oriental spices with
tomatoes and yogurt | |
| 502 | Beef Bhuna ⁵ | 23.00 |
| | Rinderfiletstücke zubereitet mit Zwiebeln,
Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern
beef fillet with onions, garlic, ginger,
tomatoes and fresh herbs | |
| 503 | Beef Sabji ³ | 19.50 |
| | Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsearten
in einer aromatischen Sauce.
tender beef cooked with mixed vegetables in an aromatic sauce | |
| 504 | Palak Beef ⁴ | 19.50 |
| | Rindfleisch mit Zwiebeln und Blattspinat
angebraten und schonend gegart in feinem Gemüsefond
succulent beef fillet with spinach and flavoured with spices | |
| 505 | Karahi Beef ,..... | 19.50 |
| | Rindfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,
Tomaten, gemahlenen Gewürzen und frischen Kräutern
beef fillet with onions, garlic, ginger, tomatoes and green herbs | |

Reisgerichte (Biryani)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 551 | Vegetable Biryani Basmati-Reis gebraten mit | 15.00 |
| | Gemüse in aromatischen Gewürzen | |
| 552 | Chicken Biryani Zarte entbeinte Hühnerfleischstücke | 16.50 |
| | mit Basmati-Reis gedünstet, mild gewürzt mit
Mandeln, Kokosraspeln und Rosinen | |
| 553 | Lamb Biryani , | 18.50 |
| | Zartes Lammfleisch, gedünstet mit Basmati-Reis und
orientalischen Gewürzen mit Mandeln und Kokosraspeln | |
| 554 | Prawn Biryani | 18.50 |
| | Garnelen gedünstet mit Basmati-Reis und
orientalischen Gewürzen | |
| 555 | Mixed Seafood Biryani (Frutti di Mare) | 18.50 |
| | Meeresfrüchte mit Basmati-Reis und
aromatischen Gewürzen | |

Meeresfrüchte • Seafood

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis

- 601 **Fish Mango Curry** ^{veg} 25.50
Filet vom weißen Heilbutt
in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango
- 602 **Fish Masala** ^{veg} 25.50
Filet vom weißen Heilbutt mit Zwiebeln, Ingwer, Tomaten
Knoblauch, mit abgestimmten Kräutern und
Gewürzen zubereitet
halibut fillet with onions, garlic, ginger and spices
- 603 **Fish Korma** ^{veg} 23.50
Lachsfilet in einer milden Sauce aus
Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
salmon fillet in a mild sauce spices, cream, almonds,
coconut and cashew nuts
- 604 **Prawn Masala** 25.00
geschälte Riesengarnelen mit frischen
Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und frischem Koriander
peeled king prawns with onions, ginger, garlic and
fresh coriander
- 605 **Prawn Jalfrazie** ^{veg} 25.00
Riesengarnelen zubereitet aus einer würzigen Mischung
von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und
Karotten in einer Curry-Sauce
prawn cooked in an exotic combination of
spices, onions, garlic, capsicum

Vegetarische Gerichte

Vegetarian Food

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis

- | | | |
|-----|---|-------|
| 701 | Vegetable Korma | 16.50 |
| | frisches Gemüse in einer Sauce
aus Mandeln, Kokos, Cashew-Creme und Sahne
mixed vegetable in a mild sauce of spices, almonds, coconut,
cashew cream and whipped Cream | |
| 702 | Palak Paneer | 16.50 |
| | hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat
Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison
home made cheese with spinach, onions, yogurt and spices | |
| 703 | Bengen Bharta | 16.50 |
| | Auberginen im Tandoor gegrillt, püriert
und mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch gebraten
eggplant grilled in tandoor, mashed and seasoned with herbs and
sauted with onions, ginger and garlic | |
| 704 | Mixed Vegetable | 15.50 |
| | Gemüse-Curry aus verschiedenem frischem Gemüse
mixed fresh vegetables in currysauce | |
| 705 | Bhindi | 16.50 |
| | frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer
Knoblauch und Koriander
lady's fingers with onions, tomatoes, ginger and spices | |
| 706 | Tarka Daal | 14.50 |
| | gelbe Linsen mit in Butter gerösteten
Zwiebeln und Knoblauch
yellow lentils with in butter sauted onions and garlic | |
| 707 | Alu Channa Masala | 15.50 |
| | Kichererbsen und Kartoffeln
in einer speziellen mit Joghurt angerichteten Curry-Sauce
chickpeas and potatoes in curry sauce | |
| 708 | Paneer Butter Masala | 17.50 |
| | serviert in einer mit Gewürzen
Tomaten und Cashewcreme angereicherten Buttersauce
prepared in a tandoor charcoal oven submerged
in a buttersauce enriched with spices, tomatoes
and cashew cream | |
| 709 | Karahi Paneer | 17.50 |
| | hausgemachter Frischkäse mit Zwiebeln,
Knoblauch, Tomaten, Ingwer und frischem Koriander
im Karahi zubereitet
home made paneer with onions,
garlic, ginger, tomatoes and frsh coriander | |

Dessert

- 801 **Firni^h**, Bio-Reispudding
mit Rosenwasser, Mandeln, Pistazien 4.50
bio rice pudding with rosewater, almonds, pistachio
- 802 **Gulab Jamun^h** 5.00
flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup
sweet balls made from khoya
- 803 **Rass Malai^h** 5.50
leicht gestüßte Quarkkäse-Spezialität
aus Milch Creme
mit Pistazien - sehr erfrischend, gekühlt ein Hochgenuss
fresh milk cheese flavoured with pistachio, very refreshing
- 804 **Mango Dream^h**, Vanilleeis glaciert mit Mango-Püree 8.00
vanilla ice cream, glazed with mango
- 805 **Buffalo Milk Kulfi^h**, Eisspezialität 6.00
ice cream
- 806 **Gemischtes Eis^h** mit frischem Obst garniert 8.00

Coffee / Tea • Kaffee / Tee

- 851 **Grüner Tee** mit Kardamom, green tea with cardamom ... Kanne 5.00
- 852 **Kashmiri Chai, Schwarzer Tee** mit Kardamom,
Nelken, Zimt Kanne 5.00
und Fenchel
black tea with cardamom, cloves, cinnamon and fennel,
- 853 **Chai, Schwarzer Tee** mit Kardamom und Milch
zusammen gekocht, Kanne 5.00
black tea with cardamom and milk
- 854 **Fresh Mint, angenehm frischer**
und magenfreundlicher Kanne 5.00
Grüner Tee mit frischen Minzblättern
green tea with peppermint
- 881 **Espresso** Tasse 2.50
- 882 **Espresso doppelt** Tasse 3.50
- 883 **Kaffee** Tasse 3.50
- 884 **Milchkaffee^g** Tasse 3.50
- 885 **Cappuccino^g** Tasse 3.80
- 886 **Latte macchiato^g** Tasse 2.80

Menü für zwei Personen Menue for two Persons

- 901 **Mulligatawny**, Linsensuppe nach südindischer Art 55,00
Sabzi Shahi Korma^h
 Ein Gericht aus der mongolischen Küche, mit einer frischen
 Gemüse Mischung, Mandeln, Kokos, Rosinen und Kormasauce
Palak Paneer^z
 Hausgemachter Käse mit Spinat, mit Sahne und frisch
 gemahlenen Gewürzen verfeinert und gebraten
Naan^h: Fladenbrot aus Weizenmehl
Dessert^z nach Wahl / Choice of dessert
- 902 **Chicken Suppe** 64,00
Chicken Tikka Tandoori^h, zartes Hühnerfleisch
 nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegart
 chicken pieces, marinated for 24 hours and roasted in tandoor
Chicken Korma^h, ein Gericht aus der königlichen
 Moghul-Küche: Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus
 Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashew-Kernen
 a dish from the kitchen of Moghul-Emperors: tender chicken in a
 mild sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashew nuts
Naan^h und Reis
Dessert^z nach Wahl / Choice of dessert
- 903 **Tomatensuppe** 75,00
Lamb Tikka Tandoori, saftig mariniertes Lammrücken Filet
 tandoori roasted lamb fillet
Lamb Rara Gosht^h, Lammfleisch zubereitet mit Zwiebeln,
 Knoblauch, Ingwer, Cashewcrème, Tomaten und
 lamb fillet with onions, garlic, ginger, cashew nuts tomatoes
 and fresh herbs
Naan^h und Reis
Dessert^z nach Wahl / Choice of dessert
- 904 **Fischsalat^{h,z}** 80,00
Fish Mango Curry^{h,z}, Filet vom weißen Heilbutt in einer milden
 Sauce aus Gewürzen, Sahne und Mango
 halibut fillet in a delicately flavoured sauce with mango
Tandoori Prawns^h, Garnelen mariniert nach Art des Hauses
 king prawns, marinated and roasted in tandoor
Naan^h, Fladenbrot aus Weizenmehl
Dessert^z nach Wahl / Choice of dessert

Falls Sie eine andere Menüabfolge wünschen, so beraten wir Sie gerne bei der Zusammenstellung.

MITTAGSTISCH

Montag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr
außer an Samstagen, Sonn. und Feiertagen

Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis

Huhn • Chicken

M101.	Chicken Palak , Hühnerfleisch mit Blattspinat	13.00
M102.	Chicken Curry , Hähnchenfleisch, Curry	13.00
M103.	Chicken Jalfrazie , Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in Currysauce	13.00
M104.	Chicken Korma , ein Gericht aus der königlich mongolischen Küche Hühnerfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewkernen	13.50
M105.	Chicken Sabji , Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüsearten in einer aromatischen Sauce	13.00

Lamm • Lamb

M111.	Palak Goscht , Lammfleisch mit Blattspinat	14.00
M112.	Lamb Subji , Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsearten in einer aromatischen Sauce	14.00
M113.	Lamb Curry , Lammfleisch in Currysauce	14.00
M114.	Channa Goscht , Lammfleisch mit Kichererbsen, Tomaten-Currysauce	14.00
M115.	Lamm Korma , ein Gericht aus der königlich mongolischen Küche, Lammfleisch in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewcreme	14.00

Fisch • Fish

M121.	Fish Korma , Lachsfilet in einer milden Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokos und Cashewcreme	15.00
M122.	Prawn Jalfrazie , Riesengarnelen zubereitet aus einer würzigen Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce	15.00
M123.	Prawn Palak , Riesengarnelen mit Zwiebeln und Blattspinat angebraten und schonend gegart in einem feinen Gemüsefond	15.00
M124.	Prawn Korma , Riesengarnelen in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Rosinen, Kokos und Cashewcreme	15.00

Vegetarisch • Vegetarian

M130.	Vegetable Korma , frisches Gemüse in einer Sauce aus Mandeln, Kokos und Cashew Creme und Sahne	12.50
M131.	Bengen Bharta , pürierte Auberginen m. Zwiebeln, Tomaten, Ingwer	12.50
M132.	Palak Paneer , hausgemachter Frischkäse, Spinat	12.50
M133.	Mixed Vegetables , Gemüse, Curry	12.50
M134.	Bhindi , frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und Koriander	12.50