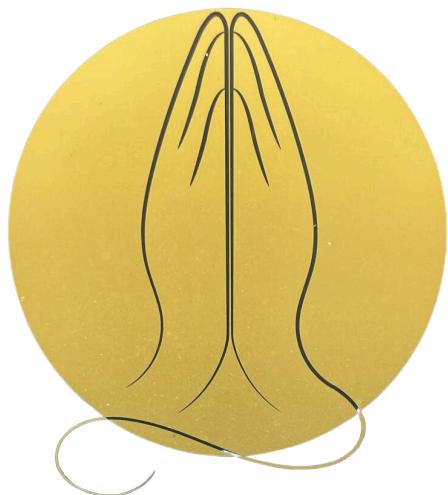


TANDOORI RESTAURANT

ORIGINAL INDISCHE KÜCHE



SPEISEKARTE

TANDOORI RESTAURANT



Liebe Gäste,

Wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem Restaurant Tandoori.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet.

Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und ernährungsbewusste Küche. Frische Kräuter und vielfältige Gewürze gehören dazu. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

Bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht mild, mittelscharf, scharf oder sehr scharf zubereitet haben möchten.

Auch können wir Ihrem Wunsch entsprechend nachgehen, falls Sie keine Gewürze mögen. Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Falls Sie eine Geschenkidee benötigen, haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegend.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



MITTAGSTISCH



VON MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 BIS 14.30 Uhr,

AUSSER AN FEIERTAGEN

ALLE GERICHTE WERDEN MIT DUFTIGEN BASAMTI-REIS UND MIT EINEM SALAT SERVIERT

MANGO MURGH **13,90**

Hühnerbrustflet zubereitet in einer hausgemachten Mongo-Currysoße. (G)

CHANA CHICKEN **13,90**

Hühnerbrustflet mit Kichererbsen zubereitet in einer Soße aus Zwiebeln und Tomaten. (G)

PALAK MURGH **13,90**

Hühnerbrustflet mit frisch gehacktem Spinat, Zwiebeln, Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung. (G)

KHUKMB MURGH **13,90**

Hühnerbrustflet mit frischen Champignons Zwiebeln, Tomaten, Hausgewürzen. (G)

LAMB CURRY **14,50**

Lammstücke zubereitet in einer hausgemachten Currysoße. (G)

LAMB MADRAS **14,90**

Lammstücke mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen zubereitet nach Spezialrezept. (mittelscharf) (G,3)

LAMB KORMA **15,90**

Lammfleischstücke in einer cremigen Soße aus Zwiebeln und Cashewkernen mit Mandeln, Kokos und Sahne. (mild) (G,H)

LAMB JALFRESI **15,50**

Lammstücke mit verschiedenem Gemüse in einer Curry und Tomatensoße. (G)

ALOO GOBI **12,50**

Blumenkohl und Kartoffeln gebraten mit Kräutern, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen. (G)

KASHMIRI BÄLLCHEN **12,90**

Verschiedenes Gemüse mit Rosinen, Mandeln, Sonnenblumenkernen und Kokos zubereitet in einer cremigen Cashewkernen – und Currysoße. (G,3)

RAJMA MASALA **11,90**

Kidneybohnen zubereitet in einer würzigen Marsala-Soße. (G)

ALOO MATTAR **11,90**

Erbsen und Kartoffeln zubereitet in einer hausgemachten Currysoße. (G)

Zu unseren Gerichten empfehlen wir Ihnen unsere Brote aus dem

Lehmofen:

Garlic Naan

Butter Naan



VORSPEISEN



1. MULLIGATAWNY	6,90
Suppe aus gelben Linsen mit feinen indischen Gewürzen, Knoblauch und Ingwer	
2. YAKHNI	6,90
Hühnersuppe, abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen und Ingwer (G)	
3. TOM TOM SHORBA	6,90
Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne, indischen Gewürzen und Pfeffer (G)	
4. SUBJI SOUP	6,90
Vegetarische Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse, indischen Gewürzen, Knoblauch und Ingwer (G)	
5. PAPADAM (ZWEI STÜCK)	3,50
Linsenwaffeln mit Kreuzkümmel und Mango-Chutney (A)	
6. SAMOSA (ZWEI STÜCK)	7,50
Hausgemachte, mit Kartoffeln und Erbsen gefüllte Teigtaschen, verfeinert mit indischen Gewürzen (A)	
7. PAKORA	6,90
Verschiedene Parikasorten mit Zwiebeln in einem indischen Kichererbsenteig frittiert (A)	
8. PANEER PAKORA	6,90
Hausgemachter Käse in einem indischen Kichererbsenteig frittiert (A,G)	
9. MURGH PAKORA	7,50
Hühnerfiletstücke in einem indischen Kichererbsenteig frittiert (A)	
10. KHUMB PAKORA	6,50
Frische Champignons in einem indischen Kichererbsenteig frittiert (A)	
11. SATNAJA VORSPEISENPLATTE (FÜR ZWEI PERSONEN)	17,90
Papadam, Samosa, Pakora, Paneer Pakora, Murgh Pakora, Khumb Pakora, Gobi Pakora (A,G)	



SALATE



Lernen Sie Salat mit unseren außergewöhnlichen Kreationen neu kennen!

Die Salate werden mit Joghurt-Minz-Soße und Naan-Brot serviert.

KLASSICHER SPITZKOHL SALAT **3,90**

Mit Möhren, Mais und frischer Minz Joghurt Dressing

12. CHURMUR MURGH **16,50**

Eine Variation aus saisonalem Salat, Gurken, Tomaten, Mandeln,
Rosinen, Ananas und dazu marinierter und gegrilltes Hühnerfilet (G,H,A)

13. CHURMUR PANEER **15,50**

Eine vegetarische Kreation aus saisonalem Salat, Gurken, Tomaten,
Mandeln, Rosinen, Ananas und hausgemachtem indischem Käse (G,H,A)

14. BOMBAY SALAT klein **7,50**
groß **15,90**

Saisonalem Salat mit Gurken, Tomaten, Möhren, und roten Zwiebeln (G,A)
(der kleine ohne Naan-Brot & große mit Naan-Brot)

15. PUNJABI klein **6,00**

Ein Salat aus Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und frischen Chili-Schoten
(scharf), abgeschmeckt mit Zitronensaft und indischem Gewürzen
(ohne Naan-Brot)



TANDOORI SPEZIALITÄTEN



Die Spezialitäten unseres Hauses sind Gerichte aus dem Tandoor. Der Tandoor ist ein Tonofen, der mit Holzkohle geheizt und ständig unter großer Hitze gehalten wird.

Die Spieße mit Fleisch, Fisch oder Gemüse werden für Sie frisch im Ofenfeuer zubereitet.

Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis und hausgemachter Curry-Soße.

16. MURGH TIKKA 20,50

Mariniertes Hühnerbrustfilet am Spieß gegrillt (G,3)

17. TANDOORI TANGRI 17,90

Hähnchenschenkel, mariniert in Joghurt-Zitronensaft, am Spieß gegrillt (G,3)

18. HARIYALI TIKKA 20,50

Hühnerbrustflet, mariniert in Joghurt-Zitronensaft und Minze, am Spieß gegrillt (A,G)

19. LAMB TIKKA 24,90

Marinierte Lammhüfte mit indischem Gewürzen am Spieß gegrillt (G,3)

20. JHINGA SHAHI 26,90

Riesengarnelen, mariniert nach Art des Hauses und im Tandoor gegrillt (B,G,3)

21. MACHI PLATTE 28,50

Gemischte Fisch-Tandoori-Platte mit Lachsfilet, Riesengarnelen und Rotbarschfilet und mit hausgemachter Curry-Knoblauchsoße (D,G,3)

22. TANDOORI PLATTE 24,90

Gemischte Gillplatte mit drei verschiedenen Tandoor-Spezialitäten (Lamb Tikka, Murgh Tikka, Tandoori-Tangri) (G,3)



HUHN



Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis

23. MURGH CURRY	17,50
Hühnerbrustfilet zubereitet in einer hausgemachten Currysoße (G)	
24. MURGH MACHNI	17,90
Mariniertes und im Tandoor gegrilltes Hühnerbrustfilet in einer cremigen Tomatensoße mit Butter und Sahne (G,3)	
25. MURGH KORMA	18,90
Hühnerbrustfilet in einer cremigen Soße aus Zwiebeln und Cashewkernen mit Mandeln, Sahne und Kokos (mild) (G,H)	
26. MURGH VINDALOO	17,90
Hühnerbrustfilet mit Kartoffeln, rotem Chili, Zwiebeln, Tomaten und Kardamom (sehr scharf) (G)	
27. MURGH JALFRESI	17,90
Hühnerbrustflet mit verschiedenem Gemüse in einer Curry und Tomatensoße (G)	
28. MURGH TIKKA MASALA	17,90
Mariniertes und im Tandor gegrilltes Hühnerbrustfilet, zubereitet in einer Soße aus Zwiebeln und Tomaten mit Ingwer, Knoblauch und indischen Kräutern (G,3)	
29. MANGO MURGH	17,90
Hühnerbrustfilet in einer Mango-Curry-Soße, verfeinert mit Sahne (mild) (G)	



LAMM



Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis.

31. LAMB KORMA	19,90
Lammfleischstücke in einer cremigen Soße aus Zwiebeln und Cashewkernen mit Mandeln, Kokos und Sahne (mild) (G,H)	
32. SHAI LAMB	19,90
Lammfleischstücke mit Mandeln, Rosinen, Ananas und Kokos in einer Soße aus Tomaten, Zwiebeln und Cashewkernen (G,H)	
33. KARAHİ GOSHT	19,90
Lammfleischstücke mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, mit Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen (G)	
34. LAMB DO PJAJA	19,50
Lammfleischstücke mit roten Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Hausgewürzen (mittelscharf) (G)	
35. PALAK GOSHT	19,50
Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit frisch gehacktem Spinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart (nach nordindischer Art)	
36. LAMB CURRY	19,00
Zarte Lammfleischstücke gegart in einer feinen Currysoße (G)	
37. BALTI GOSHT	21,50
Marinierte und im Tandoor gegrillte butterzarte Lammfleischstücke in einer Soße aus Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch mit Ingwer und indischen Gewürzen (G,3)	



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis

39. DAL MACHNI* **15,90**

Schwarze Linsen mit Tomaten, Sahne und indischen Gewürzen (G)

40. CHANA MASALA* **15,90**

Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen (G)

41. ALOO GOBI* **15,90**

Blumenkohl und Kartoffeln, mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gekocht und abgerundet durch eine leichte Gewürzmischung (G)

42. MATTAR PANEER **15,00**

Hausgemachter Käse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen (G)

43. MALAI KOFTA **16,90**

Kartoffel-Käsebällchen in einer Soße aus Zwiebeln, Cashewkernen und Kokos (mild) (A.G)

44. PALAK PANEER **16,50**

Spinat mit hausgemachtem Käse und indischen Gewürzen (G)

45. BAINGAN BHARTA* **16.50**

Im Tandoor gegrillte und pürierte Aubergine mit Kräutern, Gewürzen, Zwiebeln und Tomaten gebraten (G)

46. BHINDI SUBJI* **16.90**

Frische Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und indischen Gewürzen (G)

** Diese Gerichte bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch sehr gerne in einer
veganen Variante zu.*



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis

47. NARVATTAN KORMA **16,90**

Verschiedene Gemüse in einer Soße aus Zwiebeln und Cashewkernen mit Mandeln, Rosinen, Sonnenblumenkernen, Ananas, Kokos und Sahne (mild) (G,H)

48. PANEER JALFRESI **15,90**

Hausgemachter indisches Käse mit verschiedenem Gemüse in Currysoße mit Tomaten und Sahne (G)

82. ALOO BAINGAN* **15,50**

Frische Auberginen mit Kartoffeln in einer Soße aus Zwiebeln und Tomaten, verfeinert mit Hausgewürzen (G)

83. KARAHİ PANEER **16,90**

Hausgemachter Käse in einer Soße aus Zwiebeln und Tomaten, mit frischen Champignons und Paprika (G)

84. TARKA DAL* **15,90**

Gelbe Linsen gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch und indischen Gewürzen (G)

85. MANGO SUBJI* **16.90**

Verschiedenes Gemüse in einer milden Mango-Curry-Soße (G)

86. NARVATTAN SUBJI* **16.50**

Verschiedenes Gemüse in einer Soße aus Zwiebeln und Tomaten mit Mandeln, Rosinen, Sonnenblumenkernen, Ananas, Kokos und Sahne (G,H)

* Diese Gerichte bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch sehr gerne in einer veganen Variante zu.



MEERESFRÜCHTE



Die Gerichte servieren wir mit duftigem Basmati-Reis.

49. MACHI MASALA **21,50**

Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Kräutern und indischen Gewürzen (G,D)

50. FISCH KARAHİ **21,90**

Rotbarschfilet mit frischen Champignons, Paprikastreifen und mit indischen Gewürzen (G,D)

51. SHAHI PRAWN MASALA **23,90**

Riesengarnelen mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und indischen Gewürzen (G,B)

52. GARLIC SHAI PRAWN **24,50**

Riesengarnelen mit frischem Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und indischen Gewürzen (G,B)

REISGERICHTE



Die Gerichte werden mit hausgemachtem Raita serviert.

53. MURGH BIRYANI **17,90**

Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Basmati-Reis gebraten

54. LAMB BIRYANI **19,50**

Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Basmati-Reis gebraten

55. SHAHJHANI BIRYANI **21,50**

Hühner- und Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Mandeln, Sonnenblumenkernern, Rosinen und Basmati-Reis gebraten (H)

56. SUBJI BIRYANI **16,90**

Verschiedene Gemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Basmati-Reis gebraten

57. PRAWN BIRYANI **24,50**

Riesengarnelen mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzen und Basmati-Reis gebraten (B)



BEILAGEN



Unser Brot wird im traditionellen Tandoor zubereitet.

58. NAAN	3,00
Helles Fladenbrot aus Weizenmehl (A,C)	
59. BUTTER NAAN	3,50
Helles Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter (A,C)	
60. GARLIC NAAN	4,00
Helles Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch (A,C)	
61. MURGH NAAN	6,50
Fladenbrot, gefüllt mit fein gehacktem Hühnerfleisch und verfeinert mit indischen Gewürzen (A,C)	
62. PANEER NAAN	6,50
Helles Fladenbrot mit hausgemachtem Käse (A,C,G))	
63. TANDOORI ROTI	3,00
Dunkles Fladenbrot aus Vollkornmehl (vegan) (A)	
64. PARANTHA	4,50
Dunkles Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Butter gebacken (A)	
66. RAITA	5,00
Joghurt mit Gurken und Gewürzen (mit extra Knoblauch 1,00 € Aufpreis (G)	
67. JOGHURT (G)	4,00
68. EXTRA REIS	3,00
70. INDISCHE DIPS	je 2,50
Mint Chutney (G) / Mango Chutney / Pickles / Tamarinde	



THALI



Als Thali wird eine Mahlzeit bezeichnet, die aus verschiedenen, regional unterschiedlichen Bestandteilen zusammengestellt wird. Thalis bestehen meist aus kleinen Metallschälchen, welche Gemüse, Fleisch oder kleinere Beilagen enthalten.

Diese werden auf einem runden Tablett mit Reis und Fladenbrot serviert.

72. THALI NACH WAHL FÜR EINE PERSON

29,90

Das Thali beinhaltet:

- drei Hauptgerichte
- Naan-Brot und Reis
- Raita Joghurt mit Gurken und Gewürzen
- Firni (Reispudding mit Mandeln, Kardamom und Rosensirup)
- Salat

Die Gerichte sind von allen Karten wählbar.

(außer Tandoori-Spezialitäten und Reisgerichten)

MENÜ



Ab 2 Personen, der Preis gilt pro Person

75. SHAI KHANA (MENÜ NACHWAHL)

42,00

Das Menü beinhaltet:

- Zwei Suppen nach Wahl
- eine gemischte Vorspeisenplatte
- Zwei Hauptgerichte nach Wahl
- Brot nach Wahl
- Basmati-Reis
- Zwei Nachtische nach Wahl

Die Gerichte sind von allen Karten wählbar.



NACHTISCH



76. FIRNI	6,50
Reispudding mit Mandeln, Kardamom und Rosensirup (G,H,3)	
77. GULAB JAMOON (2 STÜCK)	5,90
Flambierte goldbraune Teigbällchen in Honigsirup (G)	
78. PISTA MILK KULFI ODER MANGO MILK KULFI	5,90
Eine orientalische hausgemachte Eisspezialität mit Pistazien- oder Mangogeschmack (G,H,3)	
79. MANGO DREAM	7,90
Vanilleeis mit Mangomus und Sahne (G,H,3)	
81. ZITRONEN SORBET	7,90
mit Mangomus und Rosensirup (vegan) (3)	

GETRÄNKE



APÉRITIFS

MARTINI BIANCO	4CL	5,90
PROSECCO APÉROL (3)	0,2L	7,90
LILLET WILDBERRY	0,2L	7,90
HOLUNDER SPRITZ	0,2L	7,90
PROSECCO	0,1L	5,90

ALKOHOLFREIES

COCA COLA / COLA ZERO/	0,2L	3,20
FANTA, SPRITE, SPEZI	0,4L	4,50
STAATL. FACHINGEN	0,25L	3,50
WASSER	0,75L	8,50
medium oder still, Flasche		
SCHWEPPES BITTER LEMON (2),	0,2L	3,50
TONIC WATER (2) , GINGERALE,		
WILD BERRY		
EISTEE RICHARD'S SUN	0,3L	4,50
Peach, Lemon oder Blueberry		
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,3L	6,50
Ingwer & Zitrone und frische Minze		

HAUSGEMACHTE, INDISCHE JOGHURTGETRÄNKE

NAMKIN-LASSI MIT SALZ (G)	5,20
MANGO-LASSI (G)	5,20
ROSEN-LASSI (G)	5,20
KOKOS-LASSI (G)	5,20
ANANAS-LASSI (G)	5,20

SÄFTE, NEKTAR & SCHORLEN

SÄFTE, NEKTAR	0,2L	3,50
Apfel, Johannesbeer, Guave, Mango, Lychee, Maracuja	0,4L	4,90

INDISCHES BIER

KING FISHER PREMIUM LAGER	0,33L	5,00
----------------------------------	--------------	-------------

Ein leichtes und mildes Bier, sehr angenehm im Geschmack.
Passt hervorragend zur indischen Küche.

BIER VOM FASS

KROMBACHER PILS	0,3L	3,50
	0,5L	5,50
KROMBACHER BRAUTRADITION	0,3L	3,60
Naturtrübes Kellerbier	0,5L	5,80

BIER AUS DER FLASCHE

KROMBACHER WEIZEN HELL	0,5L	5,50
KROMBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	5,50
KROMBACHER PILS	0,33L	3,50
ALKOHOLFREI		

GETRÄNKE



SPIRITUOSEN

(sofern nichts anders angegeben 2cl)

JÄGERMEISTER	4CL 4,00
RAMAZOTTI	4CL 4,00
INDISCHER MANGO-SCHNAPS	4,00
INDISCHER KOKOS-SCHNAPS	4,00
GRAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO, RISERVA (HOLZFASSGEREIFT)	4,50

LONGDRINKS

BOMBAY TONIC	4cl 7,50
APÉROL LEMON	4cl 7,50
WHISKEY GINGER	4cl 7,50
INDIAN SUMMER	4cl 7,50
Old Monk mit Mangosaf	

WARME GETRÄNKE

BOMBAY SAPPHIRE GIN	4,00
SKY WODKA	4,00
INDISCHER RUM (OLD MONK)	4,00
INDISCHER MANGOLIKÖR	4,00
WILLIAMS BIRNE-BRAND AUS SÜDTIROL, DREI JAHRE (HOLZFASSGEREIFT) (leicht süßlich, schön fruchtig)	4,50
HASELNUSS-EDELBRAND, DREI JAHRE (HOLZFASSGEREIFT) (leicht süßlich, karamelig-nussig)	4,50

KAFFEE (l)	3,00
ESPRESSO (l)	2,50
DOPPELTER ESPRESSO (l)	3,20
CAPPUCCINO (l,G)	3,90
LATTE MACCHIATO (l,G)	4,20

CHÍVAS REGAL 12 JAHRE	6,00
GLENFIDDICH 12 JAHRE	6,00
HENNESSY	6,00

SCHWARZER TEE (l) mit Kardamom und Zimt	2,90
FRISCHER MINZTEE	3,20
FRISCHER IngWER-ZITRONEN-TEE	3,20
PUNJABI CHAI IM KÄNNCHEN (l,G)	6,00
(schwarzer Tee mit Kardamom, Zimt und Milch)	



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- (A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- (B) KREBSTIERE
- (C) EI
- (D) FISCH
- (G) MILCH ODER LAKTOSE
- (H) SCHALENFRÜCHTE

- (1) KOFEINHALTIG
- (2) CHININHALTIG
- (3) MIT FARBSTOFF

**BESUCHEN SIE UNS ONLINE AUF
WWW.TANDOORI-MARBURG.DE**

