



INDISCHE KÜCHE

ਸਤਿ ਸ੍ਰੀ ਅਕਾਲ! Sat Sri Akaal!

Wir heißen Sie bei uns willkommen und möchten, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Sie genießen bei uns authentisch, indische Küche. Herzstück unserer Küche ist der Tandoor, ein traditioneller Lehmofen, der unserem Restaurant auch den Namen gibt. Wir legen viel Wert auf frische Zubereitung. Auf unserer Karte finden Sie liebevoll zubereitete Speisen, die Sie auf eine Reise nach Indien entführen.

Guten Appetit!

Speisen

Vorspeisen

1. Dal Shorba ^{vegan} 6.8
Aromatische Suppe aus gelben Linsen mit Ingwer und fr. Koriander
2. Murgh Shorba 7.3
Hühnchensuppe mit Kümmel und fr. Koriander
3. Pappadam ^{vegan} 2.5
Hauchdünnes Brot aus Linsenmehl mit ind. Gewürzen
4. Samosa ^{vegan} 5.9
Teigtaschen, gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Kartoffeln, Erbsen und Kümmel
+ pikantes Kichererbsencurry, rote Zwiebeln, Gurken und Tomaten +3.0
5. Murgh Pakora 8.0
Hähnchenfleisch in einem Mantel aus Kichererbsenmehl, frittiert

6. Mixed Pakora ^{vegan} 6.5
Gemischtes Gemüse in einem Mantel aus
Kichererbsenmehl, frittiert
7. Chili Mushroom ^{vegan} 8.0
Süß-saure marinierte Champignons mit roten Zwiebeln,
Paprika und Chili
8. Papri Chaat 8.5
Weizenchips mit Joghurt, fr. Granatapfelkernen,
Kichererbsen, Tamarindechutney und fr. Koriander

Salate

Wählen Sie bei den Salaten zwischen einem süß-säuerlichen Tamarinde-Honig oder einem fruchtigen Mango-Koriander-Dressing ^{vegan}

10. Tikka Salad 13.5
Salat mit Gurken, Cherrytomaten, im Ofen
gerösteten würzigen Kichererbsen, fr. Koriander,
roten Zwiebeln und Paprika
dazu wahlweise Chicken Tikka^{1, 8} oder Paneer Tikka^{1, 8}
11. Amb-Anar Salad ^{vegan} 12.5
Salat mit Gurken, Cherrytomaten, fr. Mango-
würfeln, fr. Granatapfelkernen, geröstete Cashew-
kernen^h und fr. Minze

Tandoori Tikka

Alle Gerichte werden mit einer Portion Reis und Currysauce serviert.

15. Paneer Tikka^{1,8} 16.5

Ind. Käse, 24 Stunden in einer Joghurt-Gewürz-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt, mit Paprika und roten Zwiebeln

16. Chicken Haryali Tikka^{1,8} 16.5

Hähnchenfleisch, 24 Stunden in einer Minz-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt, mit Paprika und roten Zwiebeln

17. Chicken Tikka^{1,8} 16.5

Hähnchenfleisch, 24 Stunden in einer Joghurt-Gewürz-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt, mit Paprika und roten Zwiebeln

18. Lamm Tikka^{1,8} 18.5

Lammfleisch, 24 Stunden in einer Joghurt-Gewürz-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt, mit Paprika und roten Zwiebeln

19. Tandoori Tikka^{1,8} 15.5

Hähnchenschenkel, 24 Stunden in einer Joghurt-Gewürz-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt, mit Paprika und roten Zwiebeln

20. Mixed Tikka^{1, g} 19.5

Gem. Platte mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch und Hähnchenschenkeln, 24 Stunden in einer Joghurt-Gewürz-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt, mit Paprika und roten Zwiebeln

21. Seekh Kebap^{1, g} 16.5

Lammhackfleisch mit fr. Minze und Koriander im Tandoor gegrillt, mit Paprika und roten Zwiebeln

22. Veg Tikka^{1, g} 12.9

Eine Mischung aus fr. Gemüse, 24 Stunden in einer Joghurt-Gewürz-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt, mit Paprika und roten Zwiebeln

Curry

Alle Gerichte werden mit einer Portion Basmati Reis serviert.

25. Curry

Aromatisches Curry aus Zwiebeln und Tomaten dazu wahlweise

Hähnchen oder Paneer^g

Lamm oder Scampi^b

14.5

16.5

26. Korma §

Cremiges Curry aus Zwiebeln und Kokosnussmilch^h mit Cashewnüssen, Kokosraspeln und Mandeln dazu wahlweise

Hähnchen oder Paneer § 15.5

Lamm oder Scampi^b 17.5

27. Saag §

Würziges Curry aus Zwiebeln mit Spinat und fr. Ingwer dazu wahlweise

Hähnchen oder Paneer § 15.5

Lamm oder Scampi^b 17.5

28. Vindallo

Pikantes Curry aus Zwiebeln und Tomaten mit Kartoffeln dazu wahlweise

Hähnchen oder Paneer § 15.5

Lamm oder Scampi^b 17.5

29. Mango §

Fruchtiges Curry mit Mango dazu wahlweise

Hähnchen oder Paneer § 15.0

Lamm oder Scampi^b 17.0

30. Chili Masalla

Scharfes Curry aus Zwiebeln, Tomaten, roten Chilis und Paprika dazu wahlweise

Hähnchen oder Paneer § 15.9

Lamm oder Scampi^b 17.9

31. Tikka Masalla^{1, § h}

Cremiges Curry aus Zwiebeln und Tomaten mit Cashewnüssen, Kokosraspeln und Mandeln mit einem Schuss Sahne dazu wahlweise mariniertes Hähnchen oder Paneer §
mariniertes Lamm

16.5
18.5

32. Murgh Butter^{1, §}

Hähnchenfleisch, 24 Stunden in einer Joghurt-Gewürz-Marinade eingelegt und im Tandoor gegrillt, in einem würzig-cremigen Sauce aus Tomaten und Sahne

16.5

Vegetarisch/Vegan

Alle Gerichte werden mit einer Portion Reis serviert.

35. Mixed Sabji §

Versch. fr. Gemüse und Paneer in einer würzigen Currysauce aus Zwiebeln, Tomaten und fr. Ingwer (vegan möglich)

12.5

36. Dal Makhani §

Eine Mischung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen in einer cremigen Currysauce aus Zwiebeln und fr. Ingwer mit Butter (vegan möglich)

12.5

37. Chana Masalla ^{vegan}

Kichererbsen in einer pikanten Currysauce aus Zwiebeln, Tomaten und fr. Ingwer

12.5

38. Mushroom Mattar ^{vegan}

Champignons und Erbsen, pikant angebraten in einer Curry-Ingwersauce

12.5

39. Pindi Masalla ^{vegan} 13.9
Würzige Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten und fr.
Ingwer

42. Aloo Gobi ^{vegan} 12.5
Kartoffeln und Blumenkohl würzig angebraten mit
Tomaten, Zwiebeln, Bockshornklee, Ingwer und fr.
Koriander

43. Vegetable Korma ^{vegan} 13.5
Cremiges Curry aus Zwiebeln und Koksnußmilch mit
Cashewnüssen, Mandeln, Kokosraspeln und versch.
Gemüse

Biryani

40. Gebratene Basmati Reispfanne
mit ind. Gewürzmischung, fr. Gemüse, Cashewkernen,
Kokosraspeln, Mandeln^h und Koriander ^{vegan} 12.5
wahlweise mit
Hähnchen 14.5
Lamm oder Scampi^b 16.5

Tipp des Hauses: Das Biryani schmeckt doppelt so
lecker, wenn Sie es mit Raita essen!

41. Raita ^g 3.2
Joghurt mit Gurken, Minze, Koriander und Kümmel

Beilagen

<u>45. Tandoori Roti</u> ^{vegan}	2.0
Hausgemachtes dünnes Brot aus Weizenvollkornmehl ^a im Tandoor zubereitet	
<u>46. Tandoori Naan</u> ^a	2.7
Fr. Fladenbrot aus dem Tandoor	
<u>46A. Butter Naan</u> ^a	3.7
Fr. Fladenbrot mit Butter verfeinert aus dem Tandoor	
<u>47. Garlic Tandoori Naan</u> ^a	3.2
Fr. Fladenbrot mit Knoblauch aus dem Tandoor	
<u>47A. Garlic Cheese Naan</u> ^a	4.2
Fr. Fladenbrot mit Knoblauch und schmelzigem Gouda Käse aus dem Tandoor	
<u>48. Paneer Naan</u> ^{a, g}	3.7
Fr. Fladenbrot mit einer Paneer-Gewürz-Füllung aus dem Tandoor	
<u>49. Veg. Naan</u> ^a	3.5
Fr. Fladenbrot mit Paprika und Spinat aus dem Tandoor	
<u>50. Portion Reis</u>	2.5
<u>51. Jeera Reis</u>	3.0
Basmati Reis mit Kümmel angebraten	

Nachtisch

55. Kulfieis ^g 4.9
Milcheis am Stiel auf indische Art- wahlweise klassisch,
Mango oder Pistaziengeschmack ^h mit karamellisierten
Cashewnüssen
56. Gajar da Halwa ^{g,h} 5.5
Süßspeise aus Möhren , Kokos und Milch mit
Mandelblättern, Kokosraspeln und Cashewnüssen
57. Gulab Jamun ^g 4.5
Süße Teigbällchen mit Kardamon und Kokosnuss in
Zucker-Rosen-Sirup
- + eine Kugel Vanilleeis ^g und ein Schuß Old Monk 1.5

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker 9= koffeinhaltig, 11= mit Süßungsmittel, 12= chinhaltig, a= Glutenhaltige Erzeugnisse, b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, g= Milch und Milcherzeugnisse, h= Schalenfrüchte

Getränke

Aperitif

Aperol Spritz ¹	5.5
Hugo	4.5
Sekt 0.2l	4.5
Mango-Sekt ¹ 0.2l	4.0
Lillet Mango	5.5
Lillet Lemon	5.5

Lassi

Mango Lassi ^g 0.3l	3.5
Namak Lassi ^g 0.3l	2.7

Alkoholfreie Getränke

Wasser still	
0,25	2.2
0.75	6.0
Wasser laut	
0,25	2.2
0.75	6.0
Cola/Cola light/zero ^{1,9,11} 0.2l	2.6
Fanta ^{1,3,11} 0.2l	2.6
Sprite ¹¹ 0.2l	2.6
Apfelschorle 0.2l	2.6
Mangosaft ¹ 0.3l	3.5
Guavasaft ¹ 0.3l	3.5
Mangoschorle ¹ 0.3l	3.2
Bitter Lemon ^{3,12} 0.2l	2.7

Wein

0.2l 0.25l 0.5l 0.75l

Weißwein

Hauswein.....4.5.....5.5.....11.0.....

Sauvignon.....6.0.....7.5.....15.0.....22.5
halbtrocken, Italien

Gavi.....6.0.....7.5.....15.0.....22.5
halbtrocken, Italien

Grauburgunder.....5.5.....6.8.....13.6.....20.5
trocken, Deutschland

Sula.....6.0.....7.5.....15.0.....22.5
trocken, Indien

0.2l 0.25l 0.5l 0.75l

Rotwein

Hauswein.....4.5.....5.5.....11.0.....

Trollinger.....5.0.....6.0.....12.0.....18.0
halbtrocken, Deutschland

Primitivo.....5.5.....6.8.....13.6.....20.5
trocken, Italien

Lambrusco...5.0.....6.0.....12.0.....18.0
lieblich, Deutschland

Sula.....6.0.....7.5.....15.0.....22.5
trocken, Indien

Bier

Früh Kölsch	
0.2l	1.8
0.3l	2.6
Bitburger Pils	
0.2l	1.8
0.3l	2.6
Benediktiner Weizenbier 0.5l (hell o. alkoholfrei)	4.5
Kingfisher 0.33l	3.5
Bitburger Pils alkoholfrei 0.33l	2.5
Malzbier 0.33l	2.5

Heiße Getränke

Kaffee ⁹	2.2
Espresso ⁹	2.2
Doppelter Espresso ⁹	3.0
Cappuccino ⁹	2.7
Milchkaffee ⁹	3.2
Frischer Tee	3.0
(fragen Sie uns nach den Sorten)	

Chai 3.2
Schwarzer Tee mit Kardamon , Ingwer und Milch

Rum & Whiskey

Old Monk 4cl 6.5
Johnny Walker Red Label 4cl 4.5
Johnny Walker Black Label 4cl 6.5
Glenfiddich Single Malt 4cl 7.5

Digestif

Grappa 3.0
Ramazotti 2.5
Mangoschnaps 3.0
Baileys 2.5
Mangolikör 2.5
Averna 2.5