

SPEISE KARTE



Authentische
Indische Küche

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Geschmacksverstärker 3) Antioxidationsmittel 4) Farbstoff 5) Phosphat 6) Süßungsmittel 7) koffeinhaltig
8) chininhaltig 9) geschwärzt 10) enthält eine Phenylalaninquelle Enthält folgende

Allergene: a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g)
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Peranuss, Pistazie, Macadamianuss
u. Queenslandnuss) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg/l m)
Lupinen n) Weichtiere Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Ihre Gültigkeit! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.



Naan / Roti

- 001 **Tandoori Roti** ^(a,g) (Vegan möglich) € 2.50
Fladenbrot aus vollkornmehl im Tandoor gebacken
Wholemeal flatbread baked in tandoor (vegan possible)
- 002 **Methi Roti** ^(a,g) (Vegan möglich) € 2.90
Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Bockshornkleebblättern im Tandoor gebacken
Wholemeal flatbread with fenugreek leaves baked in the tandoor (vegan possible)
- 003 **Plain Naan** ^(a,g) (Vegan möglich) € 2.90
Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken
Wheat flour flatbread baked in the tandoor (vegan possible)
- 004 **Butter Naan** ^(a,g) € 3.90
Butter Fladenbrot aus Weizenmehl mit butter innen und außen im Tandoor gebacken
Butter flatbread made from wheat flour with butter inside and outside baked in the tandoor
- 005 **Garlic Naan** ^(a,g) (Vegan möglich) € 3.90
Fladenbrot aus Weizenmehl mit frischem Knoblauch im Tandoor gebacken
Wheat flour flatbread with fresh garlic baked in Tandoor (vegan possible)
- 006 **Cheddar Cheese Naan** ^(a,g) € 5.90
Fladenbrot gefüllt mit indischem frischkäse, Cheddar-Käse und Gewürzen im Tandoor gebacken
Flatbread filled with fresh Indian homemade cheese, Cheddarcheese and spices, baked in the tandoor
- 007 **Peshawari Naan** ^(a,g,h) € 5.90
Fladenbrot gefüllt mit Trock. Obst und Nüssen im Tandoor gebacken
Flatbread filled with dry. fruit and nuts baked in Tandoor
- 008 **Lacha Paratha** ^(a,g) € 4.90
Spezial-blättriges Brot aus vollkornmehl mit Butter im Tandoor gebacken
Special flaky bread made from wholemeal flour with butter and baked in tandoor
- 009 **Keema Naan** ^(a,g) € 5.90
Fladebrot aus weizenmehl mit Lammhackfleisch gefüllt im Tandoor Gebacken
Wheat flour flatbread filled with minced lamb, baked in the tandoor
- 010 **Poori** ^(a,g) (Vegan möglich) € 3.50
1 Frittierte Vollkornbrot
1 fried whole wheat bread (vegan possible)
- 011 **Aloo Parantha** ^(a,g) (Vegan möglich) € 5.90
Vollkorn Fladenbrot aus weißem Mehl gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen, im Tandoor gebacken
Wholemeal flatbread made from white flour filled with potatoes and spices, baked in a tandoor (vegan possible)
- 012 **Makki Ki Roti** ^(a,g) € 3.90
Frisch gebackenes Fladenbrot aus Maismehl im Tandoor gebacken
Freshly baked flatbread made from corn flour baked in the tandoor

Vorspeisen

019	Papadam ^(a)	2,90€
	2 Crackers aus Linsenmehl mit Minzsoße(g)/Vegane Imlisoße als dip <i>2 crackers made from lentil flour with mint sauce(g.)/vegan imli sauce as a dip</i>	
020	Masala Papad ^(a)	3,90€
	Frittierte Linsencracker mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurken, Garniert <i>Deep fried lentil crackers garnished with onions, peppers, tomatoes, cucumbers</i>	
021	Samosa 1 Stück ^(a)	3,90€
	1 Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel und Gemüse mit minzsoße(g.)/vegane Imlisoße als dip <i>1 fried dumpling filled with potatoes and vegetables with mint sauce(g.)/vegan imli sauce as a dip</i>	
022	Chicken Samosa ^(a)	7,90€
	3 Frittierte Teigtasche gefüllt mit würzigen Hähnchenhackfleisch mit Minzsoße(g.)/Vegane Imlisoße als dip <i>3 Fried dumplings filled with spicy minced chicken with mint sauce(g.)/vegan imli sauce as a dip</i>	
023	Samosa Chaat ^(a, g)	9,90€
	1 Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, und Gemüse drüber Kichererbsen in Currysoße gebraten, und frische Kräutern, mit Joghurt und Imlisoße <i>1 fried dumpling filled with potatoes, vegetables, with chickpea flour fried in curry sauce and fresh herbs, with yoghurt and imli sauce</i>	
024	Vegan Pakora ^(a)	6,90€
	Versch. Gemüse mit kichererbsenteig frittiert mit Minzsoße(g.)/ Vegane Imlisoße als dip <i>Different Deep-fried vegetables with chickpea batter with mint sauce(g.)/ vegan imli sauce as a dip</i>	
025	Paneer Pakora ^(a, g)	7,90€
	Indischer Frischkäse in kichererbsenteig frittiert mit Minzsoße(g.)/ Vegane Imlisoße als dip <i>Indian cream cheese fried in chickpea batter with mint sauce(g.)/vegan imli sauce as a dip</i>	
026	Fisch Pakora ^(a)	8,90€
	Fischfilet mit würzigen Gewürzen in kichererbsenteig frittiert mit minzsoße / Imlisoße als dip <i>Fish fillet with aromatic spices deep fried in chickpea batter with mint sauce/imli sauce as a dip</i>	
027	Chilli Paneer ^(g)	8,90€
	Gebratener indischer Frischkäse mit paprika, frischen Zwiebeln in süß-scharfsoße <i>Fried Indian cream cheese with capsicum, fresh onions in sweet and hot sauce</i>	
028	Aloo Tikki Chaat ^(a, g)	9,90€
	Frittierte Kartoffeln, Kebab mit Kichererbsen und frische Kräuter, Minze, Joghurt und Imlisauce <i>Fried potatoes, kebab with chickpeas and fresh herbs, mint, yogurt and imli sauce</i>	
029	Chicken Lollipop ^(g)	9,90€
	Marinierte Hähnchenflügel mit indischen Gewürzen, danach frittiert <i>Marinated chicken wings with Indian spices, then deep fried</i>	
030	Chicken 65 (scharf) ^(a, g)	9,90€
	Frittierte Hähnchenstücke mit scharfe indischen Gewürzen serviert mit eine deliziose soße als Dip <i>Fried chicken pieces with spicy Indian spices served with a delicious Dip</i>	
031	Tandoori Chicken Legs (scharf) 2 Stück	12,90€
	Hähnchenschenkel mariniert in Ingwer, Knoblauch grüne chilli und Indische Gewürzen am Spieß am Tandoor gegrillt <i>Chicken thighs marinated in ginger, garlic, green chilli and Indian spices grilled on a skewer in the tandoor, served with a delicious Dip</i>	
032	Mixed Starter Platter (für 2 personen) ^(a, g)	15,90€
	Tandori Hähnchen, Veg Pokora, Paneer Pokora, Samosa <i>Tandori Chicken, Veg Pokora, Paneer Pokora, Samosa</i>	
033	Nonveg Mixed Platter (für 3 personen) ^(a, g)	23,90€
	Chicken Pakora, Fisch Pakora & Tandoori chicken Tikka <i>Chicken Pakora, Fish Pakora & Tandoori Chicken Tikka</i>	
034	Murg Pakora ^(a, g)	8,90€
	Hähnchenbrustfilet in Kichererbsenteig eingelegt und frittiert <i>Chicken breast fillet marinated in chickpea batter and deep fried</i>	

Suppen

- 040 **Daal Suppe** (Linsen) (Vegan) 5.90 €
(Lentils) (Vegan)
- 041 **Hähnchensuppe** 6.90 €
Chicken soup



Beilagen & Dips

- 050 **Raita** ^(g) 3.90 €
 Joghurt mit Gurken und frischen Kräutern und indischen Gewürzen
Yoghurt with cucumber and fresh herbs and Indian spices with balsamic / yoghurt dressing
- 051 **Pommes Frites** 4.90 €
French fries
- 052 **Basmati-Reis** 4.90 €
Basmati rice
- 053 **Pilau-Reis** 6.90 €
 Gebratener Basmatireis mit Erbsen und Gewürzen
Peas Pilau Rice: Basmati rice fried with peas and spices
- 054 **Minzsauce-Dip** ^(g) 1.50 €
Mint Sauce Dip
- 055 **Tamarin sauce-Dip** (Vegan) 1.50 €
Tamarin Sauce Dip (Vegan)
- 056 **Mango Chatney Sauce** (Vegan) 1.50 €
Mango Chatney Sauce (Vegan)
- 057 **Hot Chili Sauce Dip** (Vegan) 1.50 €
Hot Chilli Sauce Dip (Vegan)
- 058 **Mixed Pickles** (Vegan) 1.50 €
Mixed pickles (vegan)



Salate

mit Balsamico-/Joghurt Dressing serviert

- 070 **Mix Salat klein** (Vegan) 5.90 €
 Gemischter Kleinsalat
Mixed small salad
- 071 **Tomaten Salat** (Vegan) 5.90 €
Tomato Salad
- 072 **Tandoori Chicken Salat** ^(g) 12.90 €
 Grüner Salat mit frische Tomaten, Gurken, marinierte Hähnchenfilet mit Indischen Gewürzen im Tandoor gebacken
Green salad with fresh tomatoes, cucumber, marinated chicken fillet with Indian spices baked in the tandoor

Vegane Gerichte

alle Gerichte mit Basmati-Reis Serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 080 | Sarson Ka Saag (Vegan) ^(a)
Blattspinat und frischen Rapps mit Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen gebraten
<i>Leaf spinach and fresh rapeseed fried with garlic, ginger and Indian spices</i> | 15.90 € |
| 081 | Vegetarian jalfrezi (Mittelscharf) ^(fi) (Vegan)
frische gemischte Gemüse mit würzigen Gewürzen in süß-scharfsoße gebraten
<i>fresh mixed vegetables fried with spicy spices in sweet and spicy sweet</i> | 15.90 € |
| 082 | Channa Masala (Vegan)
Kichererbsen mit ind. Gewürzen und Kräutern in Masalasoße gebraten
<i>Chickpeas with ind. Spices and herbs masala sauce</i> | 15.90 € |
| 083 | Daal Tarka (Vegan)
Gelbe Linsen mit Knoblauch, Ingwer, frische Kräuter und in indischen Gewürzen gebraten
<i>Yellow lentils fried in garlic, fresh herbs, ginger and Indian spices</i> | 15.90 € |
| 084 | Bengan ka Bartha (Vegan)
Im Tandoor gebackene Auberginen mit Kräuter, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch in Masalasoße gebraten
<i>Aubergines baked in the tandoor with herbs, onions, ginger and garlic fried in masala sauce</i> | 16.90 € |
| 085 | Bhindi Masala (Vegan)
Okraschoten mit ind. Gewürzen, Kräutern, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch frische Tomaten in Masalasoße gebraten
<i>okra with ind. Spices, herbs, onions, ginger, garlic, fresh tomatoes in masala sauce fried</i> | 16.90 € |
| 086 | Aloo Gobi Adraki (Vegan)
Blumenkohl mit Kartoffeln, Ingwer, Kräuter und indischen Gewürzen gebraten
<i>Cauliflower fried with potatoes, ginger, herbs and Indian spices</i> | 15.90 € |
| 088 | Veg. Kolhapuri (Vegan) (scharf)
Gemischtes Gemüse in einem köstlichen würzigem Curry mit frischem Ingwer, Knoblauch und Koriander
<i>Mixed vegetables in a delicious spicy curry with fresh ginger, garlic and coriander</i> | 15.90 € |
| 089 | Aloo Bengan (Vegan)
Kartoffeln+Auberginen mit Ingwer und Knoblauch, frische Kräuter in Masalasoße gebraten
<i>Potatoes+aubergines with ginger and garlic, fresh herbs fried in masala sauce</i> | 15.90 € |
| 091 | Hariali Kofta (Vegan)
Bällchen aus Spinat, Kartoffeln, Soyamehl und Indische Gewürzen in milden Currysoße gebraten
<i>Balls of spinach fried in potatoes, soy flour and Indian spices in a mild curry sauce</i> | 16.90 € |
| 092 | Aloo Shimlirch Masala (Vegan)
Kartoffeln+Paprika, Knoblauch, Ingwer, frische Tomaten, indische Gewürzen in Masalasoße
<i>Potatoes, peppers, garlic, ginger, fresh tomatoes, Indian spices in masala sauce</i> | 15.90 € |
| 093 | Shole Poori (Vegan) (Thali) ^(a, g)
3 frittierte fladenbrot (Poori), mit Kichererbsen, in Masalasoße als beilagen Mix Pickel, Rote Zwiebeln mit Minz Chatney
<i>3 deep fried flatbread (poori) with chickpeas in masala sauce as side dishes Mix pimples, red onions and mint Chatney</i> | 17.90 € |
| 094 | Hari Bhari Daal (Vegan)
Gelbe Linsen, Grünerbsen, Spinat, frische Kräuter und mit indische Gewürzen gebraten
<i>Yellow lentils, green peas, spinach, fresh herbs and Indian spices</i> | 16.90 € |

Vegetarische Gerichte

alle Gerichte mit Basmati-Reis Serviert

- 100 **Palak Paneer** ^(g) 16,90 €
Indische Frischkäse mit Spinat und in Indische Gewürzen gebraten
Indian homemade cheese fried with spinach and Indian spices
- 101 **Paneer Makhni** ^(g) 16,90 €
Indische Frischkäse in Tomaten-Butter Sahnesoße und indische Gewürzen gebraten
Indian homemade cheese fried in tomato butter cream sauce and Indian spices
- 102 **Navratan Korma** ^(g, h) (mild) 15,90 €
Frischem Gemischte gemüse mit Mandeln, Cashewkerne, Sahnesoße und indische Gewürzen gebraten
Fresh mixed vegetables with almonds, cashew nuts, cream sauce and Indian spices fried
- 103 **Channa Paneer** ^(g) 15,90 €
Kichererbsen und indische Frischkäse mit indische Gewürzen in einer würzigen Currysoße gebraten
Chickpeas and Indian homemade cheese fried with Indian spices in a thick curry sauce
- 104 **Paneer Butter Masala** ^(g) 16,90 €
Indische Frischkäse mit Ingwer, Knoblauch, frische Kräuter in Butter-Masalasoße gebraten
Indian homemade cheese with ginger, garlic and fresh herbs fried in butter masala sauce
- 105 **Paneer Tikka Masala** ^(g) 17,90 €
Indische Frischkäse gebraten mit Paprika, Zwiebeln Indische Gewürzen in würziger masala soße
Indian homemade cheese fried with peppers, onions and Indian spices in a spicy masala sauce
- 106 **Daal Makhni** ^(g) (Vegan möglich) 15,90 €
Gemischte linsen in milden Curry-Buttersahnesoße mit Indischen Gewürzen gebraten
Mixed lentils fried in a mild curry butter cream sauce with Indian spices
- 107 **Malai Kofta** ^(g) 17,90 €
Käsebällchen in milden Currysahnesoße mit Mandeln, cashewcream und indische Gewürze gebraten
Cheese balls fried in a mild curry cream sauce with almonds, cashew cream and Indian spices
- 108 **Shahi Paneer** ^(g, h) 16,90 €
Indische Frischkäse gebraten in milden königlichen soße mit Mandeln und cashewcream
Indian homemade cheese fried in a mild royal sauce with almonds and cashew cream
- 109 **Mattar Paneer** ^(g) 16,90 €
Indische Frischkäse gebraten mit Erbsen, Ingwer, Knoblauch in würziger Currysoße gebraten
Indian homemade cheese fried with peas, ginger and garlic, fried in a spicy curry sauce
- 110 **Mango Paneer** ^(g) 16,90 €
Indische Frischkäse mit Mangos, indische Gewürze in einer würziger Spezialsoße gebraten
Indian homemade cheese with mangoes, Indian spices fried in a special sauce
- 111 **Karahi Paneer** ^(g) 16,90 €
Indische Frischkäse mit exotische Gewürze verfeinert
Indian cream cheese refined with exotic spices
- 112 **Butter Malai Sabji** ^(g, h) 15,90 €
Das mildem Gericht besteht aus frischem Gemüse in einer köstlichen Sauce (Butter-Sahnesauce) zubereitet
The mild dish consists of fresh vegetables prepared in a delicious sauce (butter cream sauce)

Hähnchengerichten

alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis

- 120 **Chicken Curry** 16,90 €
Hähnchenbrustfilet in würziger Currysoße gebraten
Chicken breast fillet fried in a spicy curry sauce
- 121 **Chicken Palak** 17,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Rapps, Ingwer, Knoblauch mit indische Gewürzen gebraten
Chicken breast fillet fried with spinach, rapeseed, ginger, garlic and Indian spices
- 122 **Chicken Korma** ^(g, h) 18,90 €
Hähnchenbrustfilet in milden Curry, Mandeln, Cashewcream, Sahnesoße mit indischen Gewürzen
Chicken breast fillet in mild curry, almonds, cashew cream, cream sauce with Indian spices
- 123 **Mango Chicken** ^(g) 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit mangos in einer indischen würzigen Spezialsoße gebraten
Chicken breast fillet with mangoes in a Indian spicy special sauce
- 124 **Kadahi wala Murg** 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Ingwer, Trockene Kräuter in würziger Masalasoße
Chicken breast fillet with onions, garlic, bell pepper, ginger and dry herbs in a spicy masala sauce
- 125 **Chicken Tikka Masala** ^(g) 18,90 €
Im Tandoor gebackene mariniertes hähnchenbrusfilet gebraten mit indischen Gewürzen in Masalasoße
Marinated chicken breast fillet baked in the tandoor, fried with Indian spices in masala sauce
- 126 **Butter Chicken** ^(g, h, m) (mild) 18,90 €
Im Tandoor Gebackene Hähnchenbrustfilet und anschließend mit Mandeln, indische Gewürzen in Buttersahnesoße
Chicken breast fillet baked in the tandoor and then with almonds, Indian spices in butter cream sauce
- 127 **Chicken Vindaloo** (scharf) 17,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln, Ingwer, Knoblauch in scharfer Currysoße gebraten
Chicken breast fillet fried with potatoes, ginger and garlic in a spicy curry sauce
- 128 **Chicken Jalfrezi** ^(f, i) (mittelscharf) 17,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, frischen Paprika Ingwer, Knoblauch, indische Gewürzen in Süßscharfsoße gebraten
Chicken breast fillet with onions, fresh peppers, ginger, garlic and Indian spices fried in sweet and hot sauce
- 129 **Chicken Madras** (scharf) 18,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuscream, Currblättern, trockene Kräuter, indische Gewürzen in scharfer Currysoße
Chicken breast fillet with coconut cream, curry leaves, dry herbs, Indian spices in a hot curry sauce
- 130 **Desi Murg Masala** ^(g) 18,90 €
Gegrillte Hähnchenschenkel mit Ingwer, Knoblauch, frische Kräutern mit Indische Gewürzen und einer köstlichen soße geschmort
Grilled chicken thighs braised with ginger, garlic, fresh herbs with Indian spices and a delicious sauce
- 131 **Hariali Murg Masala** ^(g) (scharf) 19,90 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in Knoblauch grüne chilli, frische Minz, Spinat und Indische Gewürzen gebraten in grüne Masalasoße
Chicken breast fillet marinated in garlic, green chilli, fresh mint, spinach and Indian spices fried in green masala sauce



Tandoorigerichten

Alle Gerichte mit Basmati- Reis und soße serviert

- 140 **Tandoori Paneer Tikka** ^(g) 18,90 €
Indischer Frischkäse stücke mariniert in eine würziger masala paste, mit paprika und Zwiebel am spieß im Tandoor Gegrillt
Pieces of homemade cheese marinated in a spicy masala paste, with peppers and onions on a skewer and grilled in the tandoor
- 142 **Tandoori Murg Tikka** ^(g, h) 23,90 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Ingwer, Knoblauch mit Indische Gewürzen und frische Kräuter am spieß im Tandoor gegrillt
Chicken breast fillet marinated in yoghurt, ginger, garlic with Indian spices and fresh herbs, grilled on a skewer in the tandoor
- 143 **Murg Malai Tikka** ^(g, h) 22,90 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Cashewcream, Mandeln, Kardamom, und Indische Gewürzen am spieß im Tandoor gegrillt
Chicken breast fillet marinated in yoghurt, cashew cream, almonds, cardamom and Indian spices, grilled on a skewer in the tandoor
- 144 **Garlic Murg Tikka** ^(g, h) 22,90 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in Knoblauch und Indische Gewürze, trockene Kräuter am spieß im Tandoor gegrillt
Chicken breast fillet marinated in garlic and Indian spices, dry herbs grilled on a skewer in the tandoor
- 145 **Tandoori Royal Grill** ^(g, h) 26,90 €
Verschiedene Marinierte hähnchenbrustfilet und Lammfleisch Stücke mariniert in Joghurt Knoblauch, Ingwer, Indische Gewürze am spieß im Tandoor gegrillt
Different Marinated chicken breast fillet and pieces of lamb marinated in yoghurt, garlic, ginger, Indian spices, grilled on a skewer in the tandoor
- 146 **Hariali Murg Tikka** ^(g, h) 22,90 €
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, frischer Minz, Koriander, Indische Gewürzen am spieß im Tandoor gegrillt
Chicken breast fillet marinated in yoghurt, fresh mint, coriander, Indian spices, grilled on a skewer in the tandoor
- 147 **Lamm Seekh Kebab** ^(g, h) (scharf) 23,90 €
Saftige Lammhackfleisch mit aromatische Gewürzen am spieß im Tandoor gegrillt
Juicy minced lamb with aromatic spices grilled on a skewer in the tandoor
- 148 **King Prawns Sizzling** ^(d, b, g, h) 27,90 €
Würzige marinierte Königsgarnelen, danach im Tandoor gegrillt
Spicy marinated king prawns, then grilled in the tandoor



Lammspezialitäten

Alle Gerichte mit Basmati-Reis serviert

- 170 **Lamm Curry** 19,90 €
Lammfleisch in würziger Currysoße gebraten
Lamb fried in a spicy curry sauce
- 171 **Saag wala Lamm** 21,90 €
Lammfleisch in Spinat mit Ingwer, Knoblauch, Indische Gewürzen gebraten
Lamb fried in spinach with ginger, garlic and Indian spices
- 172 **Lamm Korma** ^(g, h) 21,90 €
Lammfleisch mit milden Curry, Mandeln, Cashewcream, Sahnesoße mit indischen Gewürzen
Lamb with mild curry, almonds, cashew cream, cream sauce with Indian spices
- 173 **Lamm Vindaloo** (scharf) 21,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln Ingwer, Knoblauch und Indische Gewürze in scharfer Currysoße gebraten
Lamb fried with potatoes, ginger, garlic and Indian spices in a spicy curry sauce
- 174 **Lamm Jalfrezi** ^(f, i) (mittelscharf) 21,90 €
Lammfleisch gegrillt mit Zwiebeln, Paprika frische Tomaten und indische Gewürzen in süß-scharfsoße
Lamb grilled with onions, peppers, fresh tomatoes and Indian spices, sweet and spicy sauce
- 175 **Lamm Madras** (scharf) 22,90 €
Mit Kokosnusscreme Curryblättern trockene Kräuter und indische Gewürze in scharfer Currysoße gebraten
Dry herbs and Indian spices fried in a spicy curry sauce with coconut cream, curry leaves
- 176 **Lamm Masala** 22,90 €
Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, trocken Kräuter Indische Gewürzen in Masalasoße gebraten
Lamb with ginger, garlic, dry herbs and Indian spices fried in masala sauce
- 177 **Hariali Lamm Masala** ^(g, h) 22,90 €
Lammfleisch mit Ingwer, Knoblauch, grüne chilli, frische Minz und Indische Gewürzen in grüne Masalasoße
Lamb with ginger, garlic, green chilli, fresh mint and Indian spices in green masala sauce
- 178 **Lamm Rogan Josh** 22,90 €
Lammfleisch mit Nelken, cardamom, Zimt, und trockenen Kräuter in einer würziger soße geschmort
Lamb braised with cloves, cardamom, cinnamon and dry herbs in a spicy sauce
- 179 **Butter Lamm** ^(g, h) 23,90 €
Das mildem Gericht besteht aus Lammfleisch Stücken in einer geschmacksvollen Curry mit Butter-Sahnesauce zubereitet
The mild dish consists of pieces of lamb in a tasty curry Prepared with butter cream sauce

Fisch/Prawn Gerichte

Alle Gerichte mit Basmati-Reis serviert

- 190 **Fisch Masala** ^(d) 22,90 €
Fischfilet mit Ingwer, Knoblauch, Indische Gewürze, Frische Kräuter in masalasoße gebraten
Fish fillet with ginger, garlic, Indian spices, fresh herbs fried in masala sauce
- 191 **Fisch Korma** ^(g, h) 22,90 €
Fischfilet mit mildem Curry, Mandeln und Cashewcream-Sahnesoße mit indischen Gewürzen
Fish fillet with mild curry, almonds and cashew cream sauce with Indian spices
- 192 **Fisch Madras** ^(d) (scharf) 22,90 €
Fischfilet mit Kokosnuss, frischen Curryblättern in scharfer Currysoße und würzigen Gewürzen gebraten
Fish fillet with coconut, fresh curry leaves fried in a spicy curry sauce and spicy spices
- 193 **King Prawn Masala** ^(g, h, b) 25,90 €
Riesengarnelen mit Ingwer, Knoblauch, frische Kräuter und indischen Gewürzen in Masalasoße gebraten
King prawns fried with ginger, garlic, fresh herbs and Indian spices in masala sauce
- 194 **King Prawn Korma** ^(b, g, h) 25,90 €
Riesengarnelen mit mildem Curry, Mandeln und Cashewcream-Sahnesoße mit indischen Gewürzen
King prawns with mild curry, almonds and cashew cream sauce with Indian spices
- 195 **King Prawn Madras** ^(d, b, h) 25,90 €
Riesengarnelen mit cocosnuss, frische Curryblättern in scharfer Currysoße und würzigen Gewürzen gebraten
King prawns with coconut, fresh curry leaves fried in spicy curry sauce and spicy spices
- 196 **King Prawn Vindaloo** ^(b, h) 24,90 €
Riesengarnelen mit Kartoffeln, frische Kräuter und Indische Gewürzen in scharfer soße gebraten
King prawns fried with potatoes, fresh herbs and Indian spices in a spicy sauce

Thali

- 200 **Non Veg Thali** ^(g, h) 21,90 €
Lamm Curry, Chicken Korma, Mix Vegetables, Basmati Reis, Raita, Salat, 1 Roti, Nachtisch
Lamb curry, chicken korma, mix vegetables, Basmati rice, Raita, salad, 1 Roti, Dessert
- 201 **Vegetarien Thali** ^(g, h) 20,90 €
Palak Paneer, Daal Tarka, Mix Vegetables, Basmati Reis, Salat, Raita, 1 Roti, Nachtisch
Palak Paneer, Dal Tarka, Mix vegetables, Basmati Rice, Salad, Raita, 1 Roti, Dessert

Biryani

Alle Biryani mit *Delizioser Sofse oder Raita* serviert

- 210 **Veggie Biryani** ^(h) (Vegan) (mittelscharf) 15,90 €
 Gebratener Basmati-Reis mit Cashewkernen, Mandeln und Indische Gewürzen
Fried basmati rice with cashew nuts, almonds and Indian spices
- 211 **Paneer Biryani** ^(g, h, i) (mittelscharf) 16,90 €
 Gebratener Basmati-Reis mit indischer Fischkäse, Cashewkerne, Trockene Kräuter, Mandeln und würzigen Gewürzen
Fried basmati rice with Indian homemade cheese, cashew nuts, dried herbs, almonds and spicy spices
- 212 **Chicken Biryani** ^(h) (mittelscharf) 16,90 €
 Basmati-Reis mit Hähnchenbrustfilet und Cashewkerne, trockene Kräuter, Mandeln, mit würzigen Gewürzen gebraten
Fried basmati rice with chicken breast fillet and cashew nuts, dry herbs, almonds, fried with spicy spices
- 213 **Bone Chicken Biryani** ^(h) (mittelscharf) 17,90 €
 Gebratener Basmati-Reis mit Hähnchenschenkel und Cashewkerne, trockene Kräuter, Mandeln in würzigen Gewürzen
Fried basmati rice with chicken thighs and cashew nuts, dry herbs and almonds in spicy spices
- 214 **Prawn Biryani** ^(b, h) (mittelscharf) 24,90 €
 Gebratener Basmati-Reis mit Riesengarnelen, Cashewkerne, trocken Kräuter und Mandeln in würzigen Gewürzen
Fried basmati rice with king prawns, cashew nuts, dry herbs and almonds in aromatic spices
- 215 **Lamm Biryani** ^(h) (mittelscharf) 22,90 €
 Gebratene Basmati-Reis mit Lammfleischstücken, trockene Kräuter, Cashewkerne, Mandeln mit aromatischen Gewürzen
Fried basmati rice with pieces of lamb, dry herbs, cashew nuts, almonds with aromatic spices
- 216 **Nawabi Biryani** ^(b, h) 25,90 €
 Gebratener Basmati-Reis mit Tandoori Chicken und Lammfleisch-Stücken und Garnelen, trockene Kräuter, Cashewkerne, Mandeln würzigen Gewürzen
Fried basmati rice with tandoori chicken and pieces of lamb and shrimp, dry herbs, cashews, almonds and spicy spices

Dessert

- 219 **Gulab jamun** ^(g, h) (3 Stück) Hausgemachte Käsebällchen in Sirup mit Kokosflocken 6,90 €
Homemade cheese balls in syrup with coconut flakes
- 220 **Gajar ka Halwa** ^(g, h) Karotten-Milchpudding mit Kardamon und Mandeln 6,90 €
Milk Rice (Pudding)
- 221 **Mango-Cream** ^(g, h) Mangocreame mit Nüssen und Kokosraspeln 6,90 €
Mango cream with nuts and grated coconnut
- 222 **Rasmalai** ^(g, h) (2 Stück) Käsebällchen in milch creme , Pistazien, Mandeln 7,90 €
Cheese balls in Milk cream, Pistachios, Almonds
- 223 **Mix Dessert** ^(g, h) Gulab jamun, Gajar ka Halwa, Mango cream 7,90 €



Eis

- 224 **Malai Pista Kulfi** ^(g, h) indische icecream mit Mandeln und Pistazien Eis 6,90 €
Indian ice cream with almond and pistachio ice cream
- 225 **Mango Kulfi** ^(g, h) indische icecream mit Mango 6,90 €
Indian ice cream with mango

SPEISE KARTE

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr. 11:00 - 14:30 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr

Sa. 14:00 - 23:00 Uhr

So. & Feiertage 12:00 - 23:00 Uhr

TANDOORI MAHAL
Authentische indische Küche

Mainzer Landstraße 309 | 60326 Frankfurt am Main

Tel.: 069 80108100 / 069 80108101