

Suppen

Dal Shorba H.P

Delikate Linsensuppe mit gelben Linsen, erlesenen Kräutern und milden indischen Gewürzen zubereitet

€ 4,50

Tomater ka Shorba G

Delikate Tomatensuppe, nach einem speziellen Rezept, aus feinsten Kräutern und einer perfekt abgestimmten Gewürzmischung

€ 4,50

Murg Shorba G.H

Eine Hühnersuppe nordindischer Art, pikant gewürzt

€ 4,90

Salat

Gemischter Salat

Gemischter Salat mit Paprika, Tomaten u. Gurken

€3,90

Punjabi Paneer Salat G

Gemischter Salat mit hausgemachtem frischem indischen Käse

€ 8,90

Chicken Tikka Salat A G

Gemischter Salat mit Hähnchen Stücken aus Tandoor u. Joghurt-Minze-Koriander Dressing

€ 9,90

Vorspeisen

Samosa (1 Stück) A P G

mit Füllung aus gewürzten Kartoffeln und Erbsen in kegelförmigem Teig. Serviert mit Minze oder Tamarinde Chutney

€ 3,10

Samosa (2 Stück) A P G

mit Füllung aus gewürzten Kartoffeln und Erbsen in kegelförmigem Teig. Serviert mit Minze oder Tamarinde Chutney

€ 5,90

Mix-Veg Pakora A H

Gemüse in mild gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken, serviert mit Minze oder Tamarinde Chutney

€ 6,90

Paneer Pakora A G

Hausgemachter indisches Käse in Kichererbsenteig ausgebacken

€ 6,90

Chicken Pakora G

Hühnerfleisch in Kichererbsenteig ausgebacken

€ 6,90



Biryani

Veg. Nuss Biryani G, H € 14,90

indischer Gewürzreis mit Gemüse, Mandeln, Raita

Chicken Nuss Biryani G, H € 15,90

indischer Gewürzreis mit Hühnerfleisch, Mandeln, Raita

Lamm Nuss Biryani G, H € 16,90

indischer Gewürzreis mit Lammfleisch, Mandeln, Raita

Jhinga Biryani G, H € 18,90

Basmatireis gebraten mit Riesengarnellen, Cashewkeren, Rosinen und Feinen indischen Gewürzen

LAMM CURRYS

Lamm Makhani G, H € 16,90

Lammfleisch serviert in cremig süßlicher Paradeiser Buttersauce

Lamm Korma G, H € 16,90

Zartes Lammfleisch serviert in Kokos-Cashew-Mandel Sauce

Lamm Curry G, H € 16,90

Lammfleisch in einer Curry Sauce auf köstliche indische Art zubereitet

Mango-Limette-Lamm G,H € 16,90

Lammstücke geschmort, in Mango-Limetten-Obers-Sauce mit Kokosraspeln und Cashewkernen

Lamm Vindallo € 16,90

Zarte Lammfleischstücke in Essigmarinade eingelegt. In einer pikanten Sauce gegart mit Kartoffeln serviert

Lamm Palak G, H € 16,90

Mariniertes u. gegrilltes Lammfleisch in kräftiger Creme-Spinat Sauce

Naan

Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoori Ofen gebacken

Natur Naan A, C,G € 3,30

Naan mit Knoblauch A, C,G € 3,50

Butter Naan A, C, G € 3,90

Aloo Kulcha A, C, G € 4,90

Punjabi Paneer Naan A,C,G € 5,90

CHICKEN CURRYS

Serviert mit duftendem Basmati Reis

Butter Chicken G, H

Hühnerfiletstücke aus dem Tandoor Ofen in cremig süßlicher Paradeiser Buttersauce

€ 13,90

Chicken Curry G, H

Saftiges Hühnerfleisch aus dem Tandoor, serviert in Currysauce

€ 13,90

Chicken Shahi Korma G, H, M

Hühnerfleisch serviert in cremiger Cashew-Mandel-Kokos Sauce

€ 13,90

Chicken Tikka Masala G, H, M

Zarte Hühnerfleischstücke in Ingwer, Knoblauch, und Joghurt mariniert mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Tandoor gegrillt und dann mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschoten kurz gebraten

€ 13,90

Mango Chicken G, H

geschmorte Hühnerfiletstücke in Mango-Limetten-Obers-Sauce mit Kokosraspeln und Cashewkernen

€ 13,90

Chili Chicken A, C, F

Hühnerfleisch mit frischem Paprika u. Zwiebel in Soja-Chili Sauce nach indischer Art

€ 13,90

Chicken Vindaloo

Zarte Hühnerfleischstücke in Essigmarinade eingelegt in einer pikanten Sauce gegart und mit Gewürzswiebeln und jungen Kartoffeln serviert

€ 13,90

Palak Chicken G, H

Mariniertes u. gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Creme-Spinat Sauce

€ 13,90

Kokos Chicken G H

Würziger Kokoscurry mit gegrillten Hühnerbruststücken

€ 13,90

Chicken Sabzi G H

gegrillten Hühnerbruststücken , Saisonales Gemüse mit Auslesenen Gewürzen zubereitet

€ 13,90

TANDOOR Spezialitäten

Tandoori Chicken ^{A, G}

Zarte Hühnerkeulen mariniert in Joghurt-Tandoori Masala Gewürzen

€ 17,90

Paneer Tikka ^{A, G}

Hausgemachter indische Käse mariniert u. gegrillt mit Paprika u. Zwiebel

€ 17,90

Tandoori Jhinga^{A, G}

Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen marinier

€ 19,90

Chutneys

Mango Chutney ^H

€ 1,90

Mint-Koriander Chutney ^G

€ 1,90

Tamarind Chutney ^E

€ 1,90

Tandoori Mayonnaise ^{C, G}

€ 1,90

Nachspeisen

Gulab Jamun ^G

€ 3,90

Milchbällchen in Kardamom u. Rosen Sirup

Dark Chocolate Brownie ^{ACFGH}

€ 4,50

Amerikanischer Schoko Brownie getoppt mit Nüssen und Zartbitter Schoko Chunks.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl. Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Serviert mit duftendem Basmati Reis

Dal Makhani G

Schwarze Linsen u. rote Bohnen in nordindischer Butter-Creme Sauce zubereitet

€ 12,90

Chana masala G, H

Kichererbsen Curry nach nordindischer Art

€ 12,90

Allu Matar G

Kartoffeln und Erbsen in einem indischen Curry

€ 12,90

Paneer Tikka Masala G, H

Hausgemachter Indischer Käse mit Paprika u. Zwiebel in würzigem Tomaten Curry

€ 13,90

Shahi Paneer G

Kaiserlicher indischer Frischkäse mit verschiedenen Gewürzen
in einer Tomaten-Creme-Currysauce

€ 13,90

Palak Paneer G

Hausgemachter frischer indischer Käse mit Spinat u. Ingwer

€ 13,90

Matar Paneer G

Hausgemachter frischer indischer Käse mit Erbsen in cremiger Curry Sauce

€ 13,90

Malai Kofta G, H

Feine indische Gemüsebällchen in exotischer Tomaten-Cashew- Obers Sauce

€ 13,90

Mix Vegetable Sabzi G, H

Saisonales Gemüse mit Auslesenen Gewürzen zubereitet

€ 13,90

Beilagen

Achaar

Würziges eingelegtes Gemüse

€ 1,00

Papadam P

Knuspriges Linsenbrot

€ 1,90

Basmati Reis G

€ 3,20

Dahi G

Milder Natur Joghurt

€ 3,90

Mixed Raita G

Würzige Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Minze u. Koriander im Joghurt

€ 4,20