# Tandoori Haus

## Herzlich Willkommen im

Liebe Gäste,
wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.
Für uns ist Gastfreundschaft sehr wertvoll.
Sie sollen sich wohlfühlen und den Alltag vergessen.

Bei der „Schärfe“ unserer Gerichte stellen wir uns gerne auf Ihren persönlichen Geschmack ein.

@TANDOORI_HAUS

**www.india-tandoori-haus.de**

# Tandoor

## Der Tandoor-Ofen...

...ist ein spezieller mit Holzkohle geheizter Ofen der pakistanischen indischen Küche.
Er besteht aus einem großen zylindrischen Tonkrug, der im Boden versenkt oder mit einer Mörtelschicht isoliert ist. Die Holzkohle wird am Boden des Ofens entzündet und dieser mindestens zwei Stunden vorgeheizt, bis er im unteren Bereich glühend heiß ist.

Der Tandoor dient dem Backen von Broten wie Naan Brot und Roti (Chapati), die dazu an die heißen Seitenwände gedrückt werden und für die Zubereitung von Fleischgerichten, von denen das Bekannteste das Tandoori-Hähnchen ist. Typisch für diese Gerichte ist das Marinieren in einer Mischung aus Joghurt, der Gewürzmischung Tandoori Masala und weiteren Zutaten, die dem Fleisch eine kräftige, orangerote Farbe verleihen. Die Fleischstücke werden zum Garen auf Spieße gesteckt und in den Ofen gestellt, um so den nötigen Abstand zur Glut zu haben. Wir verwenden feinstes Himalaya-Salz für alle unsere Gerichte.

# Aperitifs

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. | Hugo | 0,2 l | 6,90 |
| 2. | Aperol Spritz | 0 2 l | 6,90 |
| 3. | Sherry<br>medium / dry | 5,cl | 4,90 |
| 4. | Mango-Sekt | 0,2 l | 6,50 |
| 5. | Pflaumenwein | 5 cl | 4,90 |
| 6 | Old Mong<br>(indischer Rum) | 2cl | 3,50 |

# Vorspeisen

**9. Tandoori Scampi:** **11,90**

fünf Garnelen in Joghurt-Safran-Soße mariniert, aus dem Lehmofen , Knoblauch und Ingwer, dazut Salat g) h

**10. Samosa (vegetarisch oder mit Hackfleisch)** **7,50**

Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, Rosinen und verschiedenen Nüssen, frittiert nach pakistanisch-indischer Art a) g) h)

**11. Paneer Tikka (aus dem Lehmofen )** **10,90**

hausgemachter Käse und Gemüse in Linsenmehlteig , nach pakistanisch-indischer Art g) h)

**12. Paneer Pakora** **7,50**

hausgemachter Käse in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanisch-indischer Art g) h)

**13. Began Pakora** **7,50**

Auberginen in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanisch-indischer Art g) h)

**14. Onion Bhaji** **7,50**

geschnittene Zwiebeln in Linsenmehlteig, fritiert nach pakistanisch-indischer Art g) h)

**15. Tandoori Mix** **12,50**

Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Scampi, verschiedene Gemüsesorten, nach pakistanisch-indischer Art g) h)

**16. Mix Pakora** **7,50**

Verschiedene Gemüsesorten (Blumenkohl, Auberginen, Champignons) und hausgemachter Käse in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanisch-indischer Art g) h)

**18. Chicken Pakora** **7,50**

Hähnchenbrustfilet in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanisch-indischer Art g) h)

# Suppen

**19. Mandelcreme Shorba** **5,90**
aus Nord-Pakistan mit hausgemachter Gewürzmischung und Sahne, scharf oder mild g) h)

**20. Murghi Shorba** **5,90**
pikante Hühnersuppe mit vielen verschiedenen Gewürzen , vegan

**21. Gemüse Shorba** **5,90**
gemischte Gemüsesuppe mit vielen Gewürzen , vegan

**23. Dal Shorba (pikant)** **5,90**
Rote Linsensuppe mit vielen verschiedenen Gewürzen , vegan

# Salate

**25. Kleiner gemischter Salat** **5,90**
kleiner Salat mit hausgemachtem Käse, Kichererbsen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Oliven, mit Tamarinde- und Joghurt-Dressing g) auch vegan möglichch

**26. Tandoori Haus Salat** **6,90**
Salat nach Art des Hauses mit verschiedenen Früchten, Soßen und Papadam (Linsenbrot) mit Tamarinde-, Joghurt- und Mango-Dressing g) auch vegan möglich

**27. Punjabi Salat** **7,50**
gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenfilet, hausgemachtem Käse, Papadam (Linsenbrot), Tamarinde- und Joghurt-Dressing. g) auch vegan möglich

# Vegetarische Gerichte

**30. Chana Masala** **15,90**
Kichererbsengemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in pikanter Curry-Soße
( vegan )

**31. Dal Makhni** **15,90**
Spezielle pakistanisch-indische Linsen , gebraten mit Zwiebeln,
Tomaten, Knoblauch, Ingwer in pikanter Curry-Soße g) ( vegan )

**32. Sabzi** **15,90**
verschiedene frische Tagesgemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika
in pikanter Curry-Soße ( vegan )

**33. Palak Paneer oder Chana Palak** **15,90**
hausgemachter Käse in pakistanischem Ghee (Butter) oder Kichererbsen (vegan ) mit Spinat,
Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Curry-Soße g)

**34. Shahi Paneer** **15,90**
Käse nach Art des Hauses mit Mandeln und verschiedene Nüssen in Spezial-
Cashew-Safran-Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant h) g)

**37. Shahi Mirch oder Shahi Baingan** **15,90**
Paprikaschote oder Aubergine gefüllt mit feingeraspeltem Gemüse und
mit Nüssen, Mandeln und Rosinen in pikanter Curry-Soße h) g) ( vegan )

**38. Paneer Masala** **15,90**
gebratener Käse nach Art des Hauses mit Ingwer, Tomaten
und Zwiebeln in pikanter Curry-Soße g)

**39. Malai Kofta** **15,90**
feingehacktes Gemüse nach Art des Hauses in pikanter Curry-Soße
oder Korma-Soße, mild g)h) ( vegan )

**42. Bhindi Bhaji** **16,50**
frische Okraschoten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in pikanter Curry-Soße
( vegan )

**43. Navratan Korma** **15,90**
Sieben verschiedene Gemüsesorten und Käse nach Art des Hauses mit Rosinen,
Mandeln, Kokosnuss, Cashews, zubereitet in einer Joghurt-Curry-Soße, mild oder
pikant g) h) ( auch vegan möglich )

# Lammgerichte

**50. Lamm Curry** **17,90**
Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch
und Ingwer in pikanter Curry-Soße

**52. Lamm Juckni** **17,90**
Lammkeule mit Knoblauch in Safran-Joghurt-Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant g)h)

**53. Lamm Vindaloo** **17,90**
Lammkeule mit feinen Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Minze und Kartoffeln,
nach südindischer Art in Curry-Soße, sehr scharf

**54. Lamm Shahi Korma** **17,90**
Lammkeule in Mandel-Kokosnuss-Rosinen-Safran-Cashew-Sahne-Curry-Soße,
mild oder pikant g) h)

**55. Lamm Bhuna** **17,90**
Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Konblauch, Ingwer und
verschiedenen Gewürzen in pikanter Curry-Soße

**56. Lamm Saag** **17,90**
Lammkeule mit Spinat pakistanischem -indisch Ghee mit Zwiebeln,
Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und geriebenem,
schwarzen Kardamon in pikanter Curry-Soße, g)

**58. Lamm Madras** **17,90**
Lammkeule mit feingeriebenen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer,
Kokosnuss und Kokosmilch in pikanter Curry-Soße, sehr scharf, h)

**60. Lamm Nawabi** **17,90**
Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Konblauch, Ingwer und
verschiedenem Tagesgemüse in pikanter Curry-Soße

# Geflügelgerichte

**65. Chicken Curry** **17,50**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch
und Ingwer in pikanter Curry-Soße

**66. Chicken Spezial** **17,50**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Erbsen und Mandeln,
in Spezial-Curry-Sahne-Soße, mild h) g)

**67. Butter Chicken** **17,50**
in speziellem indisch-pakistanischen Ghee gebratenes Hähnchenbrustfilet mit
feingeriebenen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, in Curry-Soße, mild g)h)

**68. Chicken Saag** **17,50**
in speziellem indisch-pakistanischen Ghee gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, nach pakistanisch-indischer Art
in pikanter Curry-Soße,g)

**69. Chicken Madras** **17,90**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer,
und Kokosnuss und Kokosmilch in Curry-Soße, sehr scharf g) h)

**70. Chicken Jhal Ferezi** **17,50**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Chil
in Curry-Soße, sehr scharf

**71. Mango Chicken** **17,50**
Hähnchenbrustfilet mit pakistanischer Mango in Spezial Cashew-Sahne-Curry-Soße,
mild g)h)

**72. Chicken Vindaloo** **17,50**
Hähnchenbrustfilet mit feinen Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Minze, Kartoffeln,
Knoblauch und Ingwer in Curry-Soße, sehr scharf

**73. Chicken Korma** **17,50**
Hähnchenbrustfilet mit Rosinen, Mandeln, Safran und Cashewnüssen,
in Spezial-Sahne-Curry-Soße, mild. g) h)

**74. Chicken Bhuna** **17,50**
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in pikanter Curry-Soße.

**76. Chicken Masala** **17,50**
Hähnchenbrustfilet im Lehmofen gebraten mit Zwiebeln,
Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Spezial Masala Soße.

# Tandoori Grillspezialitäten aus dem Lehmofen

**87. Tandoori Scampi Tikka** **19,50**
Sechs Garnelen gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, dazu Salat in pikanter Curry-Soße, g) b)

**88. Tandoori Chicken** **18,90**
Hähnchenkeule (24 Stunden in Joghurt-Safran-Soße mit 21 Gewürzen mariniert)
gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, dazu Salat in pikanter Curry-Soße g)

**89. Tandoori Chicken Tikka** **19,50**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Safran-Soße mariniert mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Salat in pikanter Curry-Soße g)

**90. Tandoori Lamm Tikka** **20,90**
gegrilltes Lammfilet in Joghurt-Safran-Soße mariniert mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Salat in pikanter Curry-Soße g)

**91. Tandoori Seekh Kebab** **19,90**
Lammhackfleisch am Spieß gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Salat in pikanter Curry-Soße.

**92. Tandoori Haus Mix Platte** **21,50**
eine Mischung aus Tandoori Chicken, Tikka, Scampi und Seekh Kebab mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, dazu Salat in pikanter Curry-Soße g)

**86. Punjabi Tikka Spezial** **19,90**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Safran-Soße mariniert mit selbstgemachtem Spezialkäse, Zwiebeln, Paprika, Honig, Mandeln und vielen verschiedenen Gewürzen, in einer Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant h)g)

# Biryani-Reisgerichte

**93. Chicken Biryani** **16,90**

pakistanischer Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, grünen Erbsen, Zwiebeln,Paprika,Tomaten, Mandeln, Cashews, Kokosnuss und Rosinen, dazu Reita (Joghurt mit feingeriebenen Zwiebeln, Tomaten, Gurken) und Alu Bukhara Kashmiri Plums, Chat masala und schwarzem Salz) , g)h)

**94. Lamm Biryani** **17,50**

pakistanischer Basmatireis mit Lammkeulenfleisch, grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Mandeln, Cashews, Kokosnuss und Rosinen, dazu Reita (Joghurt mit feingeriebenen Zwiebeln, Tomaten, Gurken ) und Alu Bukhara Kashmiri Plums, Chat masala und schwarzem Salz) , g)h)

**95. Fish Biryani** **16,90**

pakistanischer Basmatireis mit gewürfeltem Fisch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kokosnuss, Erbsen, Nüssen und Rosinen, dazu Reita (Joghurt mit feingeriebenen Zwiebeln, Tomaten, Gurken) und Alu Bukhara Kashmiri Plums, Chat masala und Schwarzem Salz), g)h)

**96. Vegetable Biryani** **16,50**

pakistanischer Basmatireis mit gebratenem Tagesgemüse, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Nüssen und Rosinen, dazu Reita (Joghurt mit feingeriebenen Zwiebeln, Tomaten, Gurken) und Alu Bukhara Kashmiri Plums, Chat Masala und schwarzem Salz), g)h)

# Fischgerichte

**105. Fisch Jhal Ferezi** **17,50**

Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, in Curry-Soße; scharf oder mild, d)

**106. Scampi Makhni** **18,50**

Sechs Garnelen in Joghurt-Sahne-Curry-Soße; mit verschienenen Gewürzen , mild g)h)

**107. Fisch Kashmiri** **17,90**

Rotbarschfilet mit exotischen Früchten, in Curry-Sahne-Soße; mild oder scharf g)h)

**108. Scampi Masala** **18,90**

Sechs Garnelen mit Ei, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, in pikanter Curry-Soße b)

# Desserts

**119. Milchreis** **7,50**
nach indischer Art: mit gemischten Nüssen, Rosinen, grünem Kardamom und Zimt h) g)

**120. Tandoori Eis (verschiedene Sorten)** **8,90**
gemischte Eissorten mit Mangopüree (Kulfi Eis mit Vanille und Gulab Jamun) g) h)

**121. Safran Halva** **7,50**
cremiger Weizengries nach indischer Art in Ghee geröstet mit gemischten Nüssen, Rosinen, grünem Kardamom, Zimt und Safran h) a)

**122. Vanille Eis** **6,50**
zwei Kugeln Eis mit Mangoscheiben g)

**123. Kulfi Eis** **7,90**
Pakistanisches Eis mit Milch, und verschiedenen Nüssen g)

**124. Gulab Jamun** **7,50**
eingekochte Milch mit Kohya (aus Milchcreme), Nüssen und grünem Kardamom als Bällchen in Spezialöl ausgebacken und mit würzigem Sirup überzogen h) g)

**125. Gajar Halva** **7,50**
Karotten gebraten mit Kohya (aus Milchcreme) und vielen verschiedenen Nüssen, Kardamom und Honig h) g)

# Kinderteller

Nach Auswahl
Mit Pommes Oder Reis

**Navratan Korma** **11,90**
Sieben verschiedene Gemüsesorten mit Käse nach Art des Hauses, Rosinen, Mandeln, Kokosnuss und Cashews in einer Joghurt-Curry-Soße, mild oder pikant h) g)

**Lamm Shahi Korma** **11,90**
Lammkeule in Spezial-Mandel-Kokosnuss-Rosinen-Cashew-Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant g) h)

**Mango Chicken** **11,90**
Hähnchenbrustfilet mit Mango in Spezial-Cashew-Sahne-Curry-Soße, mild h) g)

**Chicken Korma** **11,90**
Hähnchenbrustfilet mit Rosinen, Mandeln, Cashews in Spezial-Sahne-Curry-Soße, mild h) g)

**Mango Paneer** **11,90**
Käse nach Art des Hauses mit Mandeln, verschiedenen Nüssen und Pakistanisher Mango in Spezial-Cashew-Safran-Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant h) g)

# Thalimenü

## 45. Pakistanisches Thalimenü (Vegan ) 44,90

**Menü für 2 Personen (mit Basmati-Reis und Nan-Brot serviert)**

### Vorspeise

**Papadam:** Selbstgemachtes, frisches Linsenbrot mit Tamarindensoße, Gemüsesuppe, Mix Pakora (verschiedene Gemüsesorten) in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanischen Art [a) g) h)]

### 2 Thaligerichte (jew. 5 Schalen mit pakistanischen Spezialitäten)

**AlooPalak:** Kartoffeln mit Spinat, gebraten, mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Curry-Soße

**Sabzi:** frisches Tagesgemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in pikanter Curry-Soße [g)]

**Chana Masala:** Kichererbsengemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in pikanter Curry-Soße [a) g)]

**Dal Makhni:** spezielle pakistanisch Linsen gebraten, mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch [g) h)]

**Dessert Safran Halva:** cremiger Weizengrieß nach pakistanisch Art in Spezial-Öl geröstet mit gemischten Nüssen, Rosinen, grünem Kardamom, Zimt und Safran [h) a)]

## 48. Thalimenü mit Fleischgerichten (pakistanische Art) 52,90

**Menü für 2 Personen (mit Basmati-Reis und Nan-Brot serviert)**

### Vorspeise

**Papadam:** selbstgemachtes, frisches Linsenbrot mit Pfefferminzsoße, Linsensuppe, Chicken Pakora (Hähnchenbrust in Linsenmehlteig), frittiert nach pakistanisch-indischer Art [a) g) h)]

### 2 Thaligerichte (jew. 5 Schalen mit pakistanischen Spezialitäten)

**Karahi Gosht:** Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in pikanter Curry-Soße [g)]

**Lamm Saag:** Lammkeule mit Spinat in indisch-pakistanischem Ghee mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und geriebenem, schwarzen Kardamon in pikanter Curry-Soße [g)]

**Chicken Curry:** Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in pikanter Curry-Soße [g)]

**Mango Chicken:** Hähnchenbrustfilet mit Mango in Spezial Cashew-Sahne-Curry-Soße, mild [h) g)]

**Gulab Jamun:** eingekochte Milch als Bällchen in Spezialöl ausgebacken und mit würzigem Sirup überzogen [h) g) a)]

# Menü's

## 80. Spezialitäten des Tandoori-Hauses 39,90

**Menü für 2 Personen**

### Vorspeise

**Papadam:** selbstgemachtes, frisches Linsenbrot mit Pfefferminzsoße, Salat, Hühnersuppe [a)]

### Hauptmenü

**Lamm Bhuna:** gebratene Lammkeule mit Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kardamon und Nelken, (Karah - sie wird im traditionellen Gußeisentopf zubereitet und serviert), dazu Soße, pikant [g)]

**Chili Chicken:** Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und grünem Chili in einer Spezialsoße (mittelscharf)

### Dessert

**Safran Halva:** cremiger Weizengries nach indischer Art in Ghee geröstet mit gemischten Nüssen, Rosinen, grünem Kardamom, Zimt und Safran [h) a)]

## 83. Tandoori Haus Sahi Menü 53,90

**Menü für 2 Personen**

### Vorspeise

**Papadam:** frisches Linsenbrot mit Pfefferminz-Soße, Salat und Gemüsesuppe [a)]

**Starter:** Tandoori Chicken (24 Stunden marinierte Hähnchenkeule in Joghurt-Safran-Soße mit 21 Gewürzen, gegrillt im Lehmofen) [g)]

### Hauptmenü

**Lamm-Curry:** mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, in pikanter Curry-Soße

**Sabzi:** verschiedene Tagesgemüse (saisonabhängig) mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in pikanter Curry-Soße [g)]

**Chicken Mughlai:** verschiedene Nüsse mit spezial Cashew-Curry-Soße (mild) [h) g)]

### Dessert

**Safran Halva:** nach pakistanisch-indischer Art [h) a)]

## 85. Vegetarisches Sahi Menü , (auch vegan ist möglich) 39,90

**Menü für 2 Personen**

### Vorspeise

**Papadam:** selbstgemachtes, frisches Linsenbrot mit Pfefferminzsoße [a)]

**Onion Baji:** geschnittene Zwiebeln in Linsenmehlteig, fritiert nach pakistanisch-indischer Art

### Hauptgericht

**Sabzi:** Zwei verschiedene Gemüsesorten mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Curry-Soße [g) h)]

**Palak Chana Dal:** Spinat mit pakistanischen geschälten halben Kicherbsen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Curry-Soße [g)] (vegan )

**Dessert: Vanille Eis:** mit Mangoscheiben [g)]

## 98. Sahi Spezial Menü 54,90

**Menü für 2 Personen**

### Vorspeise

**Papadam:** frisches Linsenbrot mit Pfefferminzsoße, Sekt, Salat, Mandel-Creme-Suppe [a) g) h)]

**Starter:** Garnelen & Chicken Tikka werden in Joghurt-Safran-Soße und verschiedenen Gewürzen mariniert, dazu pikante Curry-Soße
das Ganze wird in traditioneller indischer Gußpfanne serviert [g)]

### Hauptmenü

**Fisch Kaschmiri:** mit exotischen Früchten in Spezial-Sahne-Curry-Soße, mild oder scharf

**Chicken Jhal Ferezi:** Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Chili und Ingwer, scharf

**Shahi Paneer:** selbstgemachter Spezialkäse in Mandeln-Sahne-Curry-Soße, mild [h) g)]

## 100. Pakistanisches Punjabi Menü 49,90

**Menü für 2 Personen**

### Vorspeise

**Papadam:** frisches Linsenbrot mit Pfefferminz-Soße, Salat, Gemüsesuppe [a) g)]

**Starter:** Chicken Tikka und Shami Kebab: Hähnchenbrustfilet und Lammhackfleischspieß in pikanter Curry-Soße [g)]

### Hauptmenü

**Karahi Gosht:** gebratene Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und frischen Champignons in pikanter Curry-Soße [g)]

**Sabzi:** frisches Gemüse (saisonabhängig) in spezieller Cashewsoße mit verchiedenen Nüssen und Joghurt-Sahne-Currysoße, mild, pikant oder scharf [g)]

**Balti Gosht:** Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünen Erbsen in pikanter Curry-Soße [g)] **DessertGulab Jamun:** Eingekochte Milch mit Kohya (aus Milchcreme), Nüssen und grünem Kardamom

# Brote & Beilagen

**130. Tandoori Chapatti** **3,50**
frisches selbstgemachtes Chapatti-Brot(Pakistanische Roti) aus Vollkornmehl aus dem Lehmofen [a)]

**131. Tandoori Naan** **3,00**
Spezial-Brot aus Weizenmehl, frisch aus dem Lehmofen [a) g)]

**132. Tandoori Cheese Naan** **3,50**
gefülltes Naan-Brot mit frischem selbstgemachtem Spezial-Käse, exotischen Kräutern und Butter [a) g)]

**134. Tandoori Garlic Naan** **3,50**
Naan-Brot mit frischem Knoblauch in Butter [a) g)]

**136. Tandoori Peshawari Naan** **3,30**
Naan-Brot mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen in Butter [a) g) h)]

**138. Tandoori Pratha** **3,50**
in Butter gebackenes Pratha-Brot aus dem Lehmofen [a) g)]

**140. Bhatura Pakistanisch Art (Poori)** **2,90**
Bhatura-Brot, frittiert [a)]

**141. Papadam** **1,70**
Linsenmehlbrot, pikant [a) h)]

**142. Mango Chutney** **3,50**
eingelegte Mangos, süß-sauer

**143. Pickles** **3,50**
eingelegtes Gemüse; scharf

**144. Reita** **3,90**
Joghurt-Soße mit Gewürzgurken [g)]

**145. Pilawreis** **4,50**
gebratener Reis mit grünen Erbsen, Mandeln und verschiedenen Gewürzen [h)]

**146. Minzsoße** **3,50**
Soße aus Joghurt mit verschiedenen Gewürzen [g)]

**147. Chilisoße** **3,50**
scharfe Soße aus rotem oder grünem Chili

**148. Imily** **3,50**
Tomarinden- oder Joghurt-Soße (mit Mayonnaise) und verschiedene Gewürze [g)]

# Warme Getränke

| | | | |
|---|---|---|---|
| 215. | **Espresso** 9) | Tasse | 2,50 |
| 216. | **Kaffee** 9) | Tasse | 2,80 |
| 217. | **Cappuccino** g) 8) 9) | Tasse | 3,00 |
| 218. | **Milchkaffee** g) 8) 9) | Schale | 3,50 |
| 219. | **Latte Macchiato** g) 8) 9) | Tasse | 3,50 |
| 220. | **Tee (verschiedene Teesorten)** 9) | Glas | 3,50 |
| 221. | **Kashmiri Kahwa** (Tee mit verschiedenen pakistanisch Kräutern und Gewürzen mit Zucker oder Honig) | Glas | 3,90 |
| 222. | **Milch mit Haldi**(Warme Milch - Kurkuma mit verschiedenen pakistanischen Gewürzen,Kardamon und Honig) g) 8) 9) | Glas | 3,90 |
| 222. | **Kashmiri Chai** (Tee mit verschiedenen spziellen pakistanischen Gewürzen g) 8) 9) | Glas | 3,90 |
| 222. | **Masala Chai** (mit Milch und verschiedenen pakistanischen Gewürzen mit Zucker oder Honig g)) | Glas | 3,90 |

# Säfte und Nektar

| | | | |
|---|---|---|---|
| 244. | **Kiba** (Bananen-Kirsch Mixgetränk) | 0,2 l | 3,00 |
| 245. | **Apfelsaft** | 0,2 l | 3,00 |
| 246. | **frisch gepresster Orangensaft** | 0,2 l | 3,00 |
| 247. | **Bananennektar** (25%) | 0,2 l | 3,00 |
| 248. | **Kirschnektar** (50%) | 0,2 l | 3,00 |
| 250. | **Apfelschorle** | 0,4 l | 3,90 |
| 251. | **Mangosaft oder Guavasaft** | 0,2 l | 3,00 |
| 252. | **Mangoschorle oder Maracujaschorle** | 0,4 l | 4,00 |
| 253. | **Rhabarbarschorle** | 0,4 l | 4,00 |

# Milchshakes

| | | | |
|---|---|---|---|
| 230. | **Shake Spezial** mit Mandeln [h)], Kokosnuss, Honig, Apfel, Rosinen, Bananen und einigen anderen Früchten | 0,4 l | 5,50 |
| 240. | **Mango-, Lychee- oder Bananenshake** | 0,3 l | 4,00 |
| 241. | **Lassi** (Joghurt-Getränk, süß oder salzig) [8) g)] | 0,3 l | 4,00 |
| 242. | **Lassi Roh Fasa** mit Pflanzensirup | 0,3 l | 4,00 |
| 243. | **Mango Lassi** (Spezial Mango-Joghurt-Getränk aus Pakistan) | 0,3 l | 4,00 |

# Alkoholfreie Getränke

| | | | |
|---|---|---|---|
| 226. | **Gerolsteiner Mineralwasser** | Fl. 0,25 l | 2,90 |
| 227. | **Gerolsteiner Mineralwasser** | Fl. 0,75 l | 6,90 |
| 228. | **Fanta** [1) 2)] | 0,2 l | 2,90 |
| 229. | **Sprite** [1) 2)] | 0,2 l | 2,90 |
| 231. | **Coca Cola** (light) [1) 2) 9)] | 0,4 l | 2,90 |
| 232. | **Coca Cola** [1) 2) 9)] | 0,2 l | 2,90 |
| 235. | **Ginger Ale** [10)] | 0,2 l | 2,90 |
| 237. | **Tonic Water** [10)] | 0,2 l | 2,90 |
| 238. | **Alkoholfreies Bier** (Becks oder Einbecker) | Fl. 0,33 l | 3,50 |
| 239. | **Malztrunk** [2)] | Fl. 0,33 l | 3,50 |
| 240. | **Bitter Lemon** [10)] | 0,2 l | 2,90 |
| 241. | **Hefeweizen Alkoholfrei** | Fl. 0,5 l | 4,50 |

# Zutaten mit allergenem Potenzial

*(nach Anhang II VO (EU)1169/2011)*

**a) Glutenhaltiges Getreide, z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste**
**b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
**c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
**d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
**e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
**f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
**g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)**
**h) Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse**
**i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
**j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
**k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
**l) Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l**
**m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
**n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse
(z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojaöl etc.)

1) mit Farbstoff (en)
2) mit Konservierungsstoff (en)
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker (n)
5) mit Schwefeldioxid
6) mit Schwärzungsmittel
7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13) gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)
14) Taurin
15) mit Nitritpökelsalz