

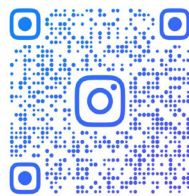


Tandoori Haus

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

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.Tandoori-haus.de





Tandoor

Der Tandoor-Ofen...

Das Tandoori-Haus ist ein kleines Unternehmen im Norden von Deutschland, in dem von traditionellen Köchen köstliche Mahlzeiten zubereitet und auch zu

Ihnen nach Hause geliefert werden. Der Tandoori-Ofen ist ursprünglich ein spezieller mit Holzkohle geheizter Ofen der pakistanisch/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 er wird mindestens zwei Stunden vorgeheizt, bis er im unteren Bereich glühend heiß ist. Die Geschichte des pakistanisch/indischen Tandoor reicht über 5.000 Jahre zurück bis zur Indus-Tal-Zivilisation, wo Lehmofen-ähnliche Strukturen zum Backen von Brot und Braten von Fleisch verwendet wurden. Der Tandoor, verbreitete sich ursprünglich von der Region Punjab in Nordindien aus, wo er über Jahrhunderte hinweg ein Haushaltsstandard war.

Die hohe Hitze des Ofens ermöglicht es, Fleisch außen knusprig und innen saftig zu garen. Das bekannteste Fleischgericht ist das Tandoori Hähnchen, während Fladenbrote wie Naan und Chapati an die Innenwände geklebt und gebacken werden. 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. Ebenso wird auch unterschiedliches Gemüse auf Spießen in diesem Ofen gegart.





Aperitifs

- | | | | | | |
|-----------------------------|------|------|--------------------------------|------|------|
| 1. Hugo | 0,2l | 6,90 | 4. Mango-Sekt | 0,2l | 6,90 |
| 2. Aperol Spritz | 0,2l | 6,90 | 5. Pflaumenwein | 5 cl | 5,50 |
| 3. Sherry
Normal/Trocken | 5,cl | 5,50 | 6. Old Monk
(indischer Rum) | 2cl | 3,90 |





Vorspeisen

- | | |
|---|--------------|
| 9. Tandoori Scampi | 12,90 |
| fünf Garnelen in Joghurt-Safran-Soße mariniert, aus dem Lehmofen, Knoblauch und Ingwer, dazu Salat ^{g)} | |
| 10. Samosa (vegetarisch oder mit Hackfleisch) | 7,50 |
| Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und verschiedenen Nüssen, frittiert nach pakistanisch-indischer Art ^{a) g) h)} | |
| 11. Paneer Tikka (aus dem Lehmofen) | 12,90 |
| hausgemachter Käse und Gemüse in Linsenmehlteig. nach pakistanisch-indischer Art ^{g)} | |
| 12. Paneer Pakora | 7,50 |
| hausgemachter Käse in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanisch-indischer Art ^{g)} | |
| 13. Bengan Pakora | 7,50 |
| Auberginen in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanisch-indischer Art | |
| 14. Onion Bhaji | 7,50 |
| geschnittene Zwiebeln in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanisch-indischer Art | |
| 15. Tandoori Mix | 14,90 |
| Chicken Tikka, Tandoori Chicken, Scampi, verschiedene Gemüsesorten, nach pakistanisch-indischer Art ^{g)} | |
| 16. Mix Pakora | 7,50 |
| Verschiedene Gemüsesorten (Blumenkohl, Auberginen, Champignons) und hausgemachter Käse in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanisch-indischer Art ^{g)} | |
| 18. Chicken Pakora | 7,50 |
| Hähnchenbrustfilet in Linsenmehlteig, frittiert nach pakistanisch-indischer Art | |





Suppen

- | | |
|---|-------------|
| 19. Mandelcreme Shorba | 5,90 |
| aus Nord-Pakistan mit hausgemachter Gewürzmischung und Sahne, scharf oder mild g) | |
| 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 möglich | |
| 26. Tandoori Haus Salat | 7,50 |
| Salat nach Art des Hauses mit verschiedenen Früchten, Soßen und Papadam (Linsbrot) mit Tamarinde-, Joghurt- und Mango-Dressing g) auch vegan möglich | |
| 27. Punjabi Salat | 7,50 |
| gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenfilet, hausgemachtem Käse, Papadam (Linsbrot), Tamarinde- und Joghurt-Dressing. g) auch vegan möglich | |





Vegetarische Gerichte

- 30. Chana Masala** 16,90
Kichererbsengemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in pikanter Curry-Soße (vegan)
- 31. DalMIX** 16,90
Verschiedene Spezielle pakistanisch-indische Linsen, gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer in pikanter Curry-Soße (vegan)
- 32. Sabzi** 16,90
verschiedene frische Tagesgemüse mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in pikanter Curry-Soße (vegan)
- 33. Palak Paneer oder Chana Palak** 16,90
hausgemachter Käse mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Curry-Soße g) oder vegan
- 34. Shahi Paneer** 16,90
Käse nach Art des Hauses mit Mandeln und verschiedenen Nüssen in Spezial-Cashew-Safran-Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant h) g)
- 37. Shahi Mirch oder Shahi Baingan** 16,90
Paprikaschote oder Aubergine gefüllt mit feingeraspeltem Gemüse, mit Nüssen, Mandeln und Rosinen in pikanter Curry-Soße h) (vegan)
- 38. Paneer Masala** 16,90
gebratener Käse nach Art des Hauses mit Ingwer, Tomaten und Zwiebeln in pikanter Curry-Soße g)
- 39. Malai Kofta** 16,90
feingehacktes Gemüse nach Art des Hauses in pikanter Curry-Soße oder Korma-Soße, mild h) (vegan)
- 42. Bhindi Bhaji** 16,90
frische Okraschoten mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten in pikanter Curry-Soße (vegan)
- 43. Navratan Korma** 16,90
Sieben verschiedene Gemüsesorten, 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

Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Curry-Soße

19,90

51. Rogan Josh

Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Spezialgewürzen in pikanter Curry-Soße

19,90

52. Lamm Juckni

Lammkeule mit feinen Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, und verschiedenen Gewürzen in Safran-Joghurt-Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant ^{g)h)}

19,90

53. Lamm Vindaloo

Lammkeule mit feinen Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Minze und Kartoffeln, nach südindischer Art in Curry-Soße, sehr scharf

19,90

54. Lamm Shahi Korma

Lammkeule in Mandel-Kokosnuss-Rosinen-Safran-Cashew-Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant ^{g) h)}

19,90

55. Lamm Karahi

Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen in pikanter Curry-Soße

19,90

56. Lamm Saag

Lammkeule mit Spinat pakistanischem -indisch Ghee(Butter) mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und geriebenem, schwarzen Kardamon in pikanter Curry-Soße,

19,90

57. Aloo Gosht

Lammkeule mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Paprika, in pikanter Curry-Soße mit Spezialgewürzen,

19,90

58. Lamm Madras

Lammkeule mit feingeriebenen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Kokosnuss und Kokosmilch in pikanter Curry-Soße, sehr scharf,

19,90

59. Lamm Mughlai

Lammkeule mit feinen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen in Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant ^{g)}

19,90

60. Lamm Nawabi

Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und verschiedenem Tagesgemüse in pikanter Curry-Soße

19,90





Geflügelgerichte

65. Chicken Curry

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Curry-Soße

18,50

66. Chicken Spezial

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Erbsen und Mandeln, in Spezial-Curry-Sahne-Soße, mild ^{h)} ^{g)}

18,50

67. Butter Chicken

in speziellem indisch-pakistanischen Ghee (Butter) gebratenes Hähnchenbrustfilet mit feingeriebenen Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer, in Curry-Soße, mild ^{g)} ^{h)}

18,50

68. Chicken Saag

in speziellem indisch-pakistanischen Ghee (Butter) gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, nach pakistanisch-indischer Art in pikanter Curry-Soße,

18,50

69. Chicken Madras

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Kokosnuss und Kokosmilch in Curry-Soße, sehr scharf

18,50

70. Chicken Jhal Ferezi

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und Chili in Curry-Soße, sehr scharf

18,50

71. Mango Chicken

Hähnchenbrustfilet mit pakistanischer Mango in Spezial Cashew-Sahne-Curry-Soße, mild ^{g)} ^{h)}

18,50

72. Chicken Vindaloo

Hähnchenbrustfilet mit feinen Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Minze, Kartoffeln, Knoblauch und Ingwer in Curry-Soße, sehr scharf

18,50

73. Chicken Korma

Hähnchenbrustfilet mit Rosinen, Mandeln, Safran und Cashewnüssen, in Spezial-Sahne-Curry-Soße, mild. ^{g)} ^{h)}

18,50

74. Chicken Karahi

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer, und verschiedenen Gewürzen in pikanter Curry-Soße.

18,50

76. Chicken Masala

Hähnchenbrustfilet im Lehmofen gebraten mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Spezial Masala Soße.

18,50





Tandoori Grillspezialitäten aus dem Lehmofen

87. Tandoori Scampi Tikka

Sechs Garnelen gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, in pikanter Curry-Soße

22,90

88. Tandoori Chicken

Hähnchenkeule (24 Stunden in Joghurt-Safran-Soße mit 21 Gewürzen mariniert) gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, in pikanter

Curry-Soße ^{g)}

21,90

89. Tandoori Chicken Tikka

gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Joghurt-Safran-Soße mariniert mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, in pikanter Curry-Soße ^{g)}

21,90

90. Tandoori Lamm Tikka

gegrilltes Lammfilet in Joghurt-Safran-Soße mariniert mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, in pikanter Curry-Soße ^{g)}

23,90

91. Tandoori Seekh Kebab

Lammhackfleisch am Spieß gegrillt mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, in pikanter Curry-Soße

21,90

92. Tandoori Haus Mix Platte

eine Mischung aus Tandoori Chicken, Tikka, Scampi und Seekh Kebab mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, in pikanter Curry-Soße ^{g)}

24,90

86. Punjabi Tikka Spezial

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)}

21,90



Biryani-Reisgerichte

93. Chicken Biryani

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 g)h) **17,90**

94. Lamm Biryani

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 g)h) **18,90**

95. Fish Biryani

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, g)h) **18,50**

96. Vegetable Biryani

pakistanischer Basmatireis mit gebratenem Tagesgemüse, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Nüssen und Rosinen, dazu Reita (Joghurt mit feingeriebenen Zwiebeln, Tomaten, Gurken) und Alu Bukhara Kashmiri Plums, g)h) **17,90**



Fischgerichte

105. Fisch Jhal Ferezi

Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, in Curry-Soße; scharf oder mild, d) **17,90**

106. Scampi Makhni

Sechs Garnelen in Joghurt-Sahne-Curry-Soße; mit verschiedenen Gewürzen, mild g) **18,90**

107. Fisch Kashmiri

Rotbarschfilet mit exotischen Früchten, in Curry-Sahne-Soße; mild oder scharf g)h) **17,90**

108. Scampi Masala

Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, sechs Garnelen mit Ei, in pikanter Curry-Soße **18,90**



Desserts

- 119. Milchreis** 7,90
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** 7,90
cremiger Weizengries nach indischer Art in Ghee (Butter) geröstet mit gemischten Nüssen, Rosinen, grünem Kardamom, Zimt und Safran h) a)
- 122. Vanille Eis** 6,90
zwei Kugeln Eis mit Mangoscheiben g)
- 123. Kulfi Eis** 7,90
Pakistanisches Eis mit Milch, und verschiedenen Nüssen g)h/
- 124. Gulab Jamun** 7,90
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** 7,90
Karotten gebraten mit Kohya (aus Milchcreme) und vielen verschiedenen Nüssen, Kardamom und Honig h) g)



Kinderteller N ach Auswahl M it Pommes Oder Reis

- Navratan Korma** 13,90
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** 13,90
Lammkeule in Spezial-Mandel-Kokosnuss-Rosinen-Cashew-Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant g) h)
- Mango Chicken** 13,90
Hähnchenbrustfilet mit Mango in Spezial-Cashew-Sahne-Curry-Soße, mild h) g)
- Chicken Korma** 13,90
Hähnchenbrustfilet mit Rosinen, Mandeln, Cashews in Spezial-Sahne-Curry-Soße, mild h) g)
- Mango Paneer** 13,90
Käse nach Art des Hauses mit Mandeln, verschiedenen Nüssen und Pakistanischer Mango in Spezial-Cashew-Safran-Sahne-Curry-Soße, mild oder pikant h) g)
- Chicken Nuggets** 8,90
6 Stück Chicken-Nuggets mit Pommes
- Pommes, auch aus Süßkartoffel** 4,90
- Kartoffelecken, Ketchup, Mayo** 4,90



Thalimenü

45. Pakistanisches Thalimenü (Vegan)

24,90

Menü für 1 Person (mit Basmati-Reis und Naan-Brot serviert)

Vorspeise:

Papadam selbstgemachtes, frisches Linsenbrot mit Minzsoße, Gemüsesuppe, Mix Pakora (verschiedene Gemüsesorten in Linsenmehlteig), frittiert nach pakistanischer Art g) h)

1. Thaligericht (4 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

Chana Masala: Kichererbsengemüse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in pikanter Curry-Soße

Dal Makhni: spezielle pakistanische Linsen gebraten, mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch

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



48. Thalimenü mit Fleischgerichten (pakistanische Art)

27,90

Menü für 1 Person (mit Basmati-Reis und Naan-Brot serviert)

Vorspeise:

Papadam selbstgemachtes, frisches Linsenbrot mit Minzsoße, Gemüsesuppe, Mix Pakora (verschiedene Gemüsesorten in Linsenmehlteig),frittiert nach pakistanischer Art a) g) h)

1. Thaligericht (4 Schalen mit pakistanischen Spezialitäten)

Dal Makhni: spezielle pakistanische Linsen gebraten, mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch

Lamm Saag: Lammkeule mit Spinat in indisch-pakistanischem Ghee (Butter) mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und geriebenem, schwarzen Kardamon in pikanter Curry-Soße

Chicken Curry: Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika in pikanter Curry-Soße

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)



Menü's

80. Spezialitäten des Tandoori-Hauses

25,90

Menü für 1 Person

Vorspeise:

Papadam (selbstgemachtes, frisches Linsenbrot mit Minzsoße), Hühnersuppe g)

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 (Butter) geröstet mit gemischten Nüssen, Rosinen, grünem Kardamom, Zimt und Safran h) a)



83. Tandoori Haus Sahi Menü

28,90

Menü für 1 Person

Vorspeise:

Papadam (frisches Linsenbrot mit Minz-Soße), 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

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

Dessert: Safran Halva: nach pakistanisch-indischer Art h) a)



Menü's

85. Vegetarisches Sahi Menü (auch vegan möglich)

24,90

Menü für 1 Person

Vorspeise:

Papadam (selbstgemachtes, frisches Linsenbrot mit Minzsoße) g)

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

Hauptgericht

Sabzi: Zwei verschiedene Gemüsesorten mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikanter Curry-Soße

Palak Chana Dal: Spinat mit pakistanischen geschälten halben Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer in pikan-ter Curry-Soße (vegan)

Dessert: Vanille Eis: mit Mangoscheiben g)



98. Sahi Spezial Menü

29,90

Menü für 1 Person

Vorspeise:

Papadam, Linsenbrot mit Minzsoße),
Mandel-Creme-Suppe h)g)

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)

Dessert: Gulab Jamun Magermilchpulver, Nüsse und Kardamon h), g),





Menü's

100. Pakistanisches Punjabi Menü

27,90

Menü für 1 Person

Vorspeise:

Papadam (frisches Linsenbrot mit Minz-Soße), Gemüsesuppe 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

Sabzi: frisches Gemüse (saisonabhängig) in spezieller Cashewsoße mit verschiedenen Nüssen und Joghurt-Sahne-Currysoße, mild, pikant oder scharf

Balti Gosht: Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünen Erbsen in pikanter Curry-Soße

Dessert Gulab Jamun: Einkochte Milch mit Kohya (aus Milchcreme), Nüssen und grünem Kardamom g)h)



Brote & Beilagen

130. Tandoori Chapatti	3,90
frisches selbstgemachtes Chapatti-Brot(Pakistanische Roti) aus Vollkornmehl aus dem Lehmofen a)	
131. Tandoori Naan	3,50
Spezial-Brot aus Weizenmehl, frisch aus dem Lehmofen a)g)c)	
132. Tandoori Cheese Naan	3,90
gefülltes Naan-Brot mit frischem selbstgemachtem Spezial-Käse, exotischen Kräutern und Butter a)g)c)	
134. Tandoori Garlic Naan	3,90
Naan-Brot mit frischem Knoblauch in Butter a)g)c)	
136. Tandoori Peshawari Naan	3,90
Naan-Brot mit Cashewnüssen, Mandeln und Rosinen in Butter a)g)c)h)	
138. Tandoori Verschiedenen Pratha	4,50
Aloo Paratha, Mooli Paratha, Onion Paratha, Paneer Paratha, Plain Paratha, (in Butter gebackenes Pratha-Brot a)g)c)	
140. Bhatura Pakistanisch Art (Poori)	3,50
Bhatura-Brot, frittiert a)g)c)	
141. Papadam	1,90
Linsenmehlbrot, pikant	
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	5,90
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
Tamarinden- oder Joghurt-Soße (mit Mayonnais #e)	





Warme Getränke

215.	Espresso ⁹⁾	Tasse	2,80
216.	Kaffee ⁹⁾	Tasse	3,00
217.	Cappuccino ^{g) 8) 9)}	Tasse	3,50
218.	Milchkaffee ^{g) 8) 9)}	Schale	3,80
219.	Latte Macchiato ^{g) 8) 9)}	Tasse	3,80
220.	Tee (verschiedene Teesorten) ⁹⁾	Glas	3,90
221.	Kashmiri Kahwa (Tee mit verschiedenen pakistanischen Kräutern und Gewürzen mit Zucker oder Honig)	Glas	4,00
222.	Milch mit Haldi Warme Milch, Kurkuma mit verschiedenen pakistanischen Gewürzen, Kardamon und Honig) ^{g) 8) 9)}	Glas	4,00
222.	Kashmiri Chai (Tee mit verschiedenen speziellen pakistanischen Gewürzen ^{g) 8) 9)}	Glas	4,50
222.	Masala Chai (mit Milch und verschiedenen pakistanischen Gewürzen mit Zucker oder Honig ^{g)})	Glas	4,50

Säfte und Nektar

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



Milchshakes

230.	Shake Spezial mit Mandeln ^{h)} , Kokosnuss, Honig, Apfel, Rosinen, Bananen und einigen anderen Früchten	0,4 l	5,90
240.	Mango-, Lychee- oder Bananenshake	0,3 l	4,50
241.	Lassi (Joghurt-Getränk, süß oder salzig) ^{8) g)}	0,3 l	4,50
242.	Lassi Roh Afza mit Pflanzensirup	0,3 l	4,50
243.	Mango Lassi (Spezial Mango-Joghurt-Getränk aus Pakistan)	0,3 l	4,50



Alkoholfreie Getränke

226.	Fachinger Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,00
227.	Fachinger Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,50
228.	Fanta ^{1) 2)}	0,2 l	3,00
229.	Sprite ^{1) 2)}	0,2 l	3,00
231.	Coca Cola (light) ^{1) 2) 9)}	0,4 l	4,00
232.	Coca Cola ^{1) 2) 9)}	0,2 l	3,00
235.	Ginger Ale ¹⁰⁾	0,2 l	3,00
237.	Tonic Water ¹⁰⁾	0,2 l	3,00
238.	Alkoholfreies Bier (Becks oder Einbecker)	Fl. 0,33 l	4,00
239.	Malztrunk ²⁾	Fl. 0,33 l	4,00
240.	Bitter Lemon ¹⁰⁾	0,2 l	3,00
241.	Hefeweizen Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,50



Bier

259.	Hasseröder Pils Dunkel	Fl 0,33 l	4,00
261.	Hasseröder Pils	0,4 l	4,50
263.	Franziskaner Kristall	Fl. 0,5 l	5,50
264.	Franziskaner Hefe	Fl. 0,5 l	5,50
265.	Franziskaner Hefe Dunkel	Fl. 0,5 l	5,50
266.	Franziskaner Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,50
265.	Beck's Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,00
267.	Kingfisher (indisches Bier)		4,50



Weinkarte

Weißwein

0,2 l Glas

287.	Indischer Wein, trocken	7,50
288.	Grillo: Weißwein	7,50
289.	Tenuta Ca' Bolani: Pinot Grigio	7,50
277.	Weißweinschorle, trocken	6,90

Rotwein

0,2 l Glas

293,	Indischer Wein, trocken	7,50
294.	Primitivo	7,50
296.	Cantina di Arezio: Chianti	7,50
286.	Rotweinschorle, lieblich/trocken	6,90



Weinkarte

Weißwein und Rotwein

0,75l Flasche

299.	Indischer Weißwein , trocken	29.90
300.	Grillo: Weißwein	29,90
301.	Pinot Grigio	29,90
305	Indischer Rotwein, trocken	29,90
306	Primitivo	29,90
306	Cantina di Arezio: Chianti	29,90



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