



Tandoori Haus

Ostern Spezial: 7 Gänge Menü

Zur Begrüßung: Mango -Sekt

Vorspeisen: Papadam: frisches Linsenbrot mit Pfefferminzsoße

Dal Shorba: rote Linsensuppe h)

Starters:

Tandoori Chicken: 24 Stunden marinierte Hähnchenkeule in Joghurt-Safran-Soße mit 21 Gewürzen, gegrillt im Lehmofen. g)

Hauptmenü:

Karahi Gosht: Gebratene Lammkeule mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, in pikanter oder milder Curry-Soße. g)b)

Enten Curry: gebratene Entenbrust mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Ingwer, in pikanter Curry-Soße. g)b)

Panir Masala: gebratener, selbstgemachter Spezialkäse mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Ingwer und grünen Erbsen, in pikanter Curry-Soße. g)b)

Dessert Safran Halva: Cremige indische Art aus Weizengries, geröstet in Ghee, mit gemischten Nüssen, Rosinen, grünem Kardamom, Zimt und Safran. h) g)a)

Menü für 1 Personen zusammen:

24,90 €



www.tandoori-haus.de

Wir freuen uns über Ihre Reservierung.