



TANDOOR

INDISCHES RESTAURANT

Für weitere Details folgen Sie uns auf

 www.rheinetandoor.de

 05971 9626875



Was ist ein Tandoor?



Wir bieten eine große Auswahl an köstlichen Tandoori – Gerichten, die Ihren Gaumen mit dem üppigen Geschmack von Kohlenrauch und Schlamm verwöhnen.

Tandoor hat eine reiche Geschichte seit dem 19. Jahrhundert. Es wurde ursprünglich für das Garen von Nahrungsmitteln entwickelt, mit dem Ziel, eine große Menge von Nahrungsmitteln gleichzeitig zuzubereiten. Der Tandoor hat eine große Länge und Tiefe mit einer breiten Öffnung an der Oberfläche. Das Essen wird in den Tandoor gehalten und dort wie in einem üblichen Ofen zubereitet. Anfangs war es auf dem Subkontinent, als „saanjha choolha“ (eine gemeinsame Küche für alle) beliebt, um die Einheit zu fördern. Später wurde es zum Treffpunkt von Frauen, die Essen machten und sich dabei Geschichten erzählten. Es wurde in den 1900er Jahren von den Moguln als tragbares Tandoor umgebaut, so dass der Geschmack des traditionellen Essens überall hingelangen konnte. Es bringt nicht nur das Aroma, sondern verbessert auch den Geschmack von gewöhnlichen Lebensmitteln. Asiatische Länder wie Pakistan, Indien und Afghanistan fördern das Tandoor – Kochen und die Aromen, die es mit sich bringt.

Indisches Küche



Gerne bringen wir Ihnen die aus den Wurzeln stammende köstliche indische Küche, mit dem angenehmen Duft von hausgemachten Speisen näher. In Bezug auf das Essen und die Küche, bietet Indien durch seine reiche Geschichte, vielfältige Speisen – von den schärfsten bis hin zu den süßesten Gerichten.

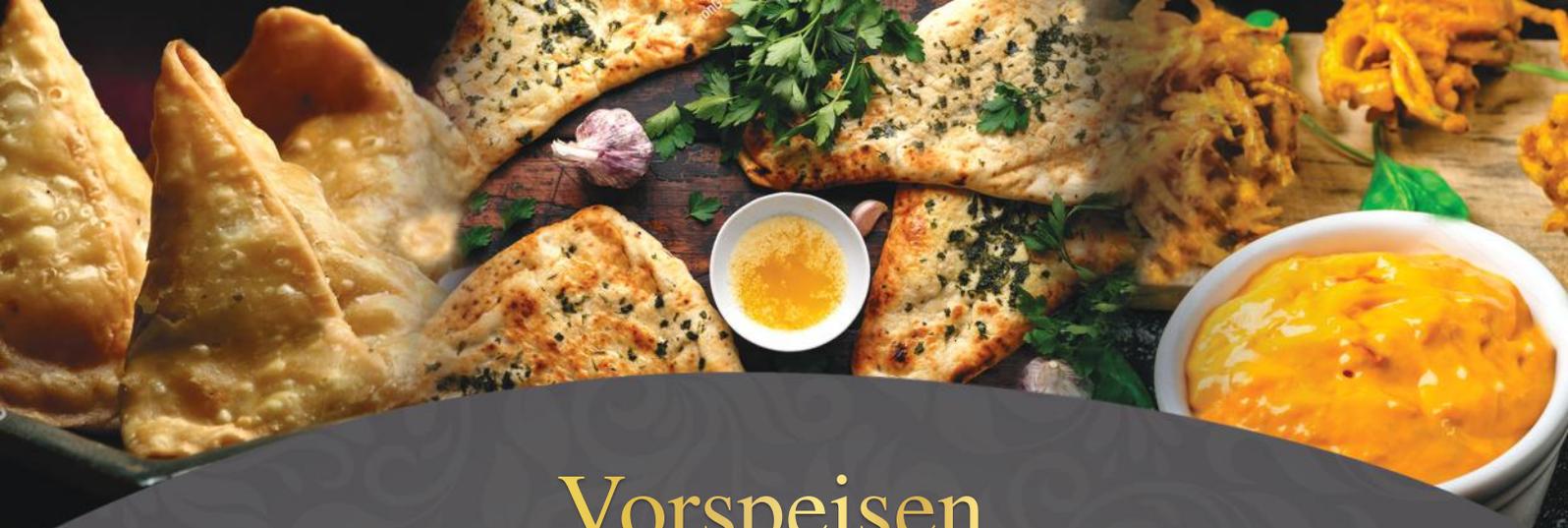
Das Indische Essen zeichnet sich durch sämtliche Rezepte aus der Region aus. Das Land selbst existiert schon seit langer Zeit. Vor etwa 8000 Jahren bestand die Mehrheit der Bevölkerung aus Hindus, die die köstlichen vegetarischen Rezepte einbrachten. Im Laufe der Zeit kamen Menschen verschiedener Nationalitäten in das Land. Dadurch änderte sich der Geschmack und die Zubereitung der Speisen. Mit der Invasion der Muslime vom 12. bis zum 16. Jahrhundert wurde die Verwendung von Fleisch populär und zu einem Teil der alltäglichen Nahrung.

Heute ist Indien die Drehscheibe für nicht – vegetarische Gerichte, bei denen man sich die Finger leckt.

Darüber hinaus umfasst indisches Essen jeden Teil der Mahlzeit, einschließlich Suppen, Vorspeisen, Hautgerichte und Desserts. Damit Sie dieses historische und schmackhafte Essen probieren können, bieten wir Ihnen Speisen in allen Variationen wie Fleisch, Fisch, Linsen, Gemüse, Obst und Nüssen. Von Daal bis Biryani und von Sabzi bis Tandoori – Huhn haben wir alles für Sie.

Sie können den Geschmack jederzeit kontrollieren, das bestellte Essen wird Ihrem Geschmack angepasst und Sie können den Gewürzpegel selbst entscheiden. Von leicht bis würzig und mittelmäßig haben wir alles für Sie.





Vorspeisen

v1 Papadam

(Vegan)

Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl serviert mit Mangochutney

2,00 €

v4 Naan

(4,6)(Vegetarisch)

Knusprig gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoor

2,50 €

v7 Garlic Naan

(1,4,6)(Vegetarisch)

Ein im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Butter und Knoblauch

3,00 €

v10 Gemischte Vorspeise

(6,8) (Eine Person)

Eine Zusammenstellung aus mehreren Vorspeisen zum Probieren

5,90 €

v2 Yakhny

(5)

Hühnersuppe nach indischer Art

4,50 €

v5 Keema Naan

(1,4,9)

Ein im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit saftigem Hackfleisch

3,90 €

v8 Roti

(6) (Vegan)

Ein aus Vollkornmehl zubereitetes Fladenbrot gebacken im Tandoor

2,00 €

v11 Gemischte Vorspeise

(6,8) (Zwei Person)

Eine Zusammenstellung aus mehreren Vorspeisen zum Probieren

11,90 €

v3 Mulligatawny

(Vegan)

Die berühmte Linsensuppe aus Süd-Indien

4,00 €

v6 Paneer Naan

(1,4,6)(Vegetarisch)

Ein mit hausgemachtem Käse gefülltes Fladenbrot gebacken im Tandoor

3,50 €

v9 Alu Pratha

(6) (Vegetarisch)

Ein in Butter gebratenes Roti gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen

3,00 €

v12 Großer Salat

(4) (Vegetarisch)

Ein gemischter Salat der Saison mit Joghurtdressing

5,50 €



Vorspeisen



v14 Tandoori Paneer Salat

(4,6,8) (Vegetarisch)

Ein großer gemischter Salat der Saison mit im Tandoor gegrillten hausgemachten Käsewürfeln und frisch gebackenem Naan

7,50 €

v13 Kleiner Salat

(4) (Vegetarisch)

Ein gemischter Salat der Saison mit Joghurtdressing

3,50 €

v15 Raita

(4) (Vegetarisch)

Ein mild gewürzter Joghurt verfeinert mit geraspelter Gurke

2,90 €

v16 Onion Bhaji

(Vegan)

Frische Zwiebeln frittiert in einem kichererbsenteig

5,00 €

v17 Sabzi Pakoras

(Vegan)

Frisches Gemüse frittiert in einem Kichererbsenteig

4,50 €

v18 Samosa

(6) (Vegan)

Mit Gemüse gefüllte Teigtaschen

5,50 €

v19 Tandoori Chicken Salat

(4,6,8)

Ein großer gemischter Salat der Saison mit im Tandoor gegrillten Hähnchenbrustfilet-Stücken und frisch gebackenem Naan

8,50 €

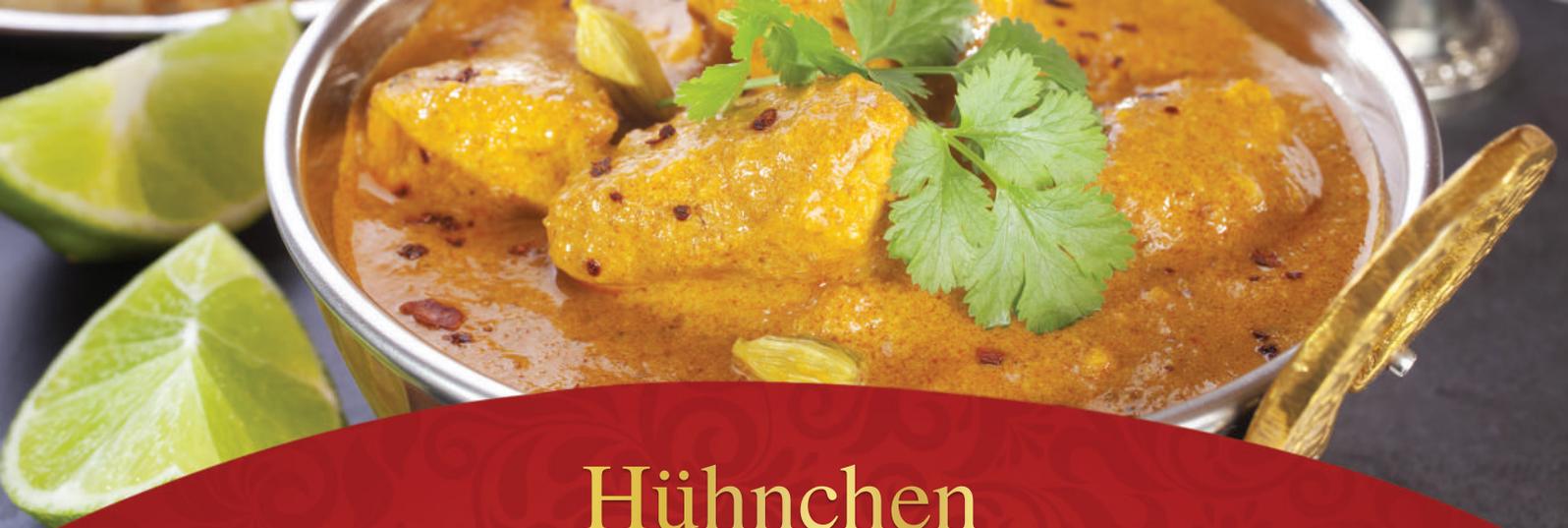
v20 Murgh Pakoras

(8)

Saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet frittiert im gewürzten Kichererbsenteig

5,50 €





Hühnchen

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.



H1 Chicken Curry

Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

12,50 €

H2 Chicken Korma

(4,7)

Saftiges Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

12,90 €

H3 Chicken Palak

Hühnchenbrustfilet mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

13,50 €

H4 Butter Chicken

(4)

Saftiges Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und butter

12,90 €

H5 Chicken Madras

Hühnchenbrustfilet mit feiner scharfen Spezielsauce mit, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

13,90 €

H6 Chicken Jalfrezi

Hühnchenbrustfilet pikant gebraten in einer scharf Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika

12,90 €

H7 Chicken Tikka Masala

(8)

Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer würzigen curry sause

14,50 €

H8 Chicken Mango Curry

(4)

Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und Mangostücken

12,90 €





Tandoori Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit Basmati Reis, frischem Gemüse und einer Currysauce mit wahlweiser Schärfe serviert.



TS1 Chicken Seekh Kebab

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftig mariniertes Hühnchenhackfleisch

13,90 €

TS3 Lamm Seekh Kebab

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftig mariniertes Lammhackfleisch

14,50 €

TS5 Tandoori Mix

(2,4,8)

Zusammenstellung aus oben genannten Tandoori Spezialitäten

17,50 €

TS7 Tandoori Prawn Tikka

(3,4,8)

Speziell marinierte Riesengarnelen nach Art der Indus-Kultur welche am Spieß im Tandoor gegrillt werden

17,90 €

TS2 Tandoori Chicken Tikka

(4,8)

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftig mariniertes Hühnchenbrustfilet

13,90 €

TS4 Tandoori Lamb Tikka

(4,8)

Im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch von der Keule

16,50 €

TS6 Chicken Malai Tikka

(4,8)

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftiges Hühnchenbrustfilet mariniertes in würzige frische cream sause

14,50 €

TS8 Tandoori Machi Tikka

(2,4,8)

Im Tandoor schonend gegrilltes mariniertes Fischfilet

14,90 €

TS9 Tandoori Paneer Tikka

(4,8) (Vegetarisch)

Im Tandoor gegrillter mariniertes Indischer Käse

12,50 €





Rind

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.



R1 Beef Curry

Zartes Rindfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

12,90 €

R2 Beef Korma

(4,7)

Saftiges Rindfleisch zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

13,50 €

R3 Beef Sabzi

Rindfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce

12,90 €

R4 Beef Palak

Rindfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

13,50 €

R5 Beef Vindaloo

Rindfleisch mit Kartoffeln gekocht in einer sehr scharfen Chilisauce

12,90 €

R6 Beef Madras

Rindfleisch mit scharfen Spezielsauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

13,50 €





Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.



L1 Lamm Curry

Zartes Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

13,90 €

L2 Lamm Korma

(5)

Saftiges Lammfleisch zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

14,50 €

L3 Lamm Madras

Lammfleisch mit einer scharfen Spezialsauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

14,50 €

L4 Tandoori Lamm Masala

(4,8)

Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch zubereitet in einer Spezialsauce

15,50 €

L5 Palak Lamm

Lammfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

13,90 €

L6 Lamm Sabzi

Lammfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce

13,90 €

L7 Lamm Vindaloo

Lammfleisch mit Kartoffeln gekocht in einer sehr scharfen Chilisauce

13,90 €





Thali

Eine Zusammenstellung von vier verschiedenen Gerichtenserviert auf einer Platte.
Dazu wird Basmati Reis und Naan gereicht.



Korma

zubereitet in einer milden Sauce bestehend aus Gewürzen, Sahne,
Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

Curry

zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Sabzi (Gemüse)

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

Raita oder Daal

Ein gewürzter Joghurt verfeinert mit geraspelter Gurke
Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch

T1 Vegetarische

13,50 €

T2 Hühnchen

15,50 €

T3 Rind

16,50 €

T4 Lamm

17,50 €

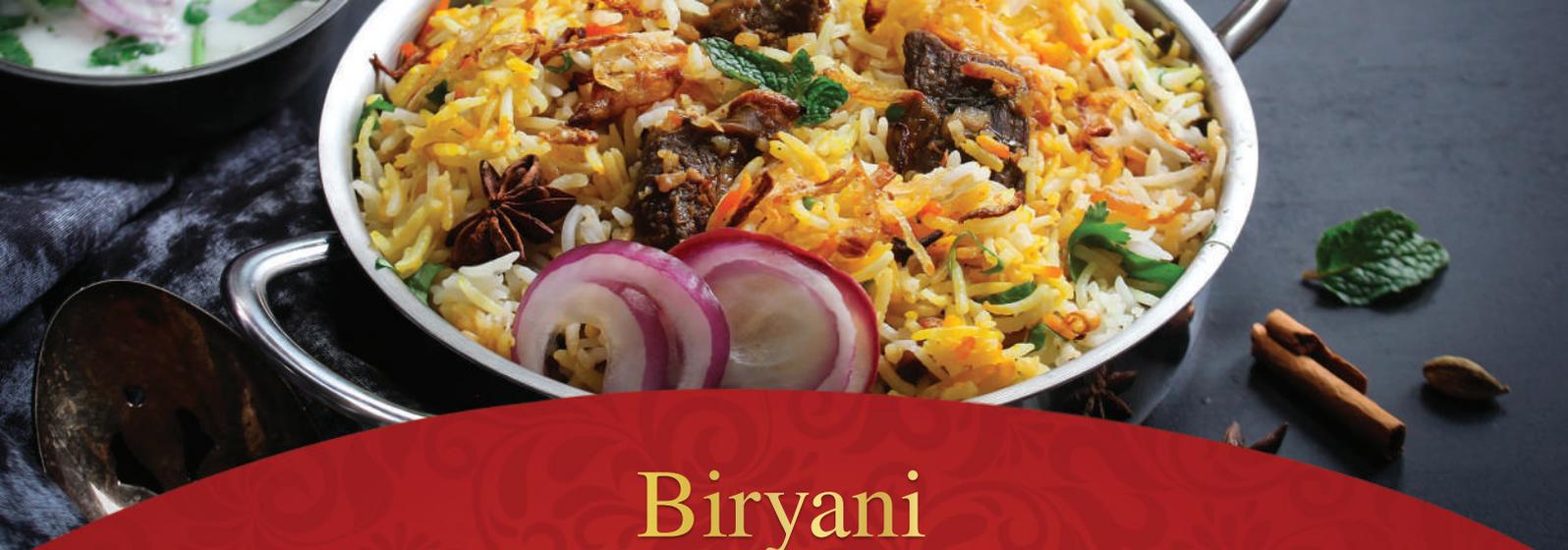
T5 Fisch

19,50 €

T6 Gemischt (Rind, Huhn,
Lamm, Vegetarisch)

19,50 €





Biryani

Biryani sind Reisgerichte deren Hauptbestandteil gewürzter Basmatireis ist. Das Wort hat seinen Ursprung in der persischen Sprache und bedeutet so viel wie „gebraten“.

Alle Gerichte werden mit Raita serviert.



B1 Vegetarian Biryani

Gebratenes Gemüse und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

10,90 €

B2 Chicken Biryani

Gebratenes Hühnchenbrustfilet und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

13,50 €

B3 Lamm Biryani

Gebratenes Lammfleisch und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

14,50 €

B4 Jhinga Biryani

(3)

Gebratene Garnelen und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

15,50 €

B5 Beef Biryani

(2,4,8)

Gebratenes Rindfleisch und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

13,50 €

B6 Raita

Ein mild gewürzter Joghurt verfeinert mit geraspelter Gurke





Vegetarisches und Veganes

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert



vv1 Sabzi Korma

(4,7) (Vegetarisch)

Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

11,50 €

vv2 Sabzi Mango Curry

(4) (Vegetarisch)

Frisches Gemüse zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken

11,00 €

vv3 Aloo Chana Masala

Ein Mix aus Kartoffeln und Kichererbsen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

11,50 €

vv4 Tarka Daal

(Vegan)

Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch

9,90 €

vv5 Palak Paneer

(4,7) (Vegetarisch)

Indisches Käse mit Spinat gebraten in Zwiebeln und Tomaten

11,50 €

vv6 Mixed Vegetables

(Vegan)

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

10,50 €

vv7 Aloo Gobi Masala

(Vegan)

Ein Mix aus Kartoffeln und Blumenkohl zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

11,50 €

vv8 Bhindi Masala

(Vegan)

Okraschoten zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln Ingwer und Knoblauch

11,00 €





Fisch und Meeresfrüchte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.



FM1 Machi Curry

(2)

Fischfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

13,90 €

FM2 Machi Korma

(2,4,7)

Fischfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

14,50 €

FM3 Jhinga Mango Curry

(3,4)

Garnelen zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken

15,50 €

FM4 Palak Jhinga

(3)

Garnelen mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

15,50 €

FM5 Jhinga Curry

(3)

Garnelen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

14,90 €

FM6 Jhinga Korma

(3,4,7)

Garnelen zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

15,50 €





Nachspeisen



N1 Mangoeis

(4)

Mangoeis serviert mit frischen Mangostücken

3,90 €

N2 Pistazien Kulfi

(4,7) (Vegetarisch)

Indisches Pistazieneiseis

3,50 €

N3 Mango Kulfi

(4,7) (Vegetarisch)

Indisches Mangoeis

3,50 €

N4 Firni

(4,7,13) (Vegetarisch)

Milchreispudding mit Rosenwasser, Mandeln,
Rosinen und Kardamom

4,50 €

N5 Ghulab Jamen

(4,6) (Vegetarisch)

In süßem orientalisch schmeckendem Sirup
eingelegte Teigbällchen

3,90 €

N6 Rasmalai

(4,6,7) (Vegetarisch)

Eingelegte Quarkbällchen mit Pistazien

4,00 €

N7 Laddu

(7,8)

Traditionelle indische Süßspeise aus Kichererbsenmehl, Mandeln,
und Kardamom

3,90 €





Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,75 L
Gerolsteiner Mineralwasser	2,30 €	5,50 €
	0,2 L	0,4 L
Cola	2,00 €	3,80 €
Cola light/zero	2,00 €	3,80 €
Fanta	2,00 €	3,80 €
Sprite	2,00 €	3,80 €
Apfelsaftschorle	2,00 €	3,80 €
Tonic Water Schweppes	2,60 €	
Bitter Lemon Schweppes	2,60 €	
Ginger Ale Schweppes	2,60 €	
Wild Berry Schweppes	2,60 €	
Fuze Tea Zitrone	2,00 €	3,80 €
Fuze Tea Pfirsich	2,00 €	3,80 €
Klindworth Fruchtsäfte	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft	2,30 €	4,20 €
Kirschsft	2,30 €	4,20 €
Orangensaft	2,30 €	4,20 €
Bananennektar	2,30 €	4,20 €
Mangonektar	2,30 €	4,20 €
Flaschengetränke	0,33 L	
Vita Malz	2,50 €	
Krombacher Fassbrause Zitrone	2,50 €	
Krombacher Fassbrause Cola & Orange	2,50 €	



Alkoholfreie Getränke



Flaschengetränke	0,33 L
Vio Bio Orange	2,50 €
Vio Bio Zitrone – Limette	2,50 €
Tandoor Indisches Getränke	0,4 L
Mango Lassi	4,50 €
Banana Lassi	4,50 €
Lassi salzig	4,50 €
Lassi süß	4,50 €
Mango Juice	4,00 €

Bier



	0,33 L	0,5 L
Krombacher Pils vom Fass	2,50 €	3,90 €
Radler	2,50 €	3,90 €
Erdinger Weißbier mit feiner Hefe hell	2,50 €	3,90 €
Erdinger Weißbier Hefe hell – alkoholfrei	2,50 €	3,90 €
Erdinger dunkel	2,50 €	3,90 €
Flaschenbiere	0,33 L	
King Fischer (Indisches Bier)	3,00 €	
Krombacher Pils alkoholfrei	2,50 €	
Krombacher Radler alkoholfrei	2,50 €	





Alkoholische Getränke



Aperitifs

Campari Soda	0,2 L	3,90 €
Campari Orange		3,90 €
Campari Mango		3,90 €
Prosecco Aperol		5,50 €
Hugo		4,50 €

0,1L

Scavi & Ray		3,50 €
-------------	--	--------

0,75 L

Eine Flasche Prosecco Scavy & Ray		19,90 €
-----------------------------------	--	---------

Spirituosen (Spirits)

2 CL

Mango Likör		2,50 €
Fernet Branca		2,50 €
Indischer Rum		2,50 €
Ramazotti		2,50 €
Grappa		2,50 €
Vodka Gorbatschow		2,50 €
Tequila Blanco		2,50 €
Averna		2,50 €
Havanna Club		2,50 €
Apetrol		2,50 €





Alkoholische Getränke



Spirituosen (Spirits)	2 CL
Bombay Sapphire	3,90 €
Chivas Regal	3,90 €
Johnnie Walker	3,90 €
Remy Martin	4,50 €
Longdrinks	0,2 L
Vodka Lemon	6,00 €
Gin Tonic	6,00 €
Whiskey Cola	6,00 €
Cuba Libre	6,00 €

Warme Getränke



Kaffee	1,80 €
Chai Latte	2,90 €
Cappuccino	2,20 €
Masala Tea	2,20 €
Einfacher Espresso	1,80 €
Grüntee mit Kardamom	1,80 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Pfefferminztee	2,50 €
Latte Macchiato	2,50 €





Gewürze

Gewürznelken

Es ist die Hauptzutat für das indische „Garam Masala“, das in fast allen Gerichten verwendet wird, von süßen bis zu würzigen. Nelken werden aus der Knospe eines tropischen Baumes

Rote Linsen

Rote Linsen, in Indien allgemein als „Daal“ bekannt, sind ein beliebtes vegetarisches Gericht. Daraus wird ein köstliches Püree mit tonnenweise gesundheitlichen Vorteilen hergestellt.

Koriandersamen

Koriandersamen sind berühmt für ihren bezaubernden Duft und ihren leckeren Geschmack. Die Samen werden in Pulverform oder roh in fast jedem indischen Gericht verwendet.

Kichererbsen

Aus Kichererbsen wie Choley, Biryani, Chaat usw. wird eine Reihe köstlicher Gerichte zubereitet. Kichererbsen sind eine hervorragende Quelle für Nährstoffe und Eiweiß.

Kardamom

Kardamom ist eine weitere Zutat aus dem „Garam Masala“, die angenehm duftet, damit Sie sich beim Essen wohlfühlen.

Safran

Es ist die teuerste Zutat in der indischen Küche. Der hohe Preis ist jedoch den Geschmack wert.

Zimt

Es ist ein aromatisches Gewürz, das in „Garam Masala“ verwendet wird, um den Geruch von typisch indischem Essen hervorzubringen.

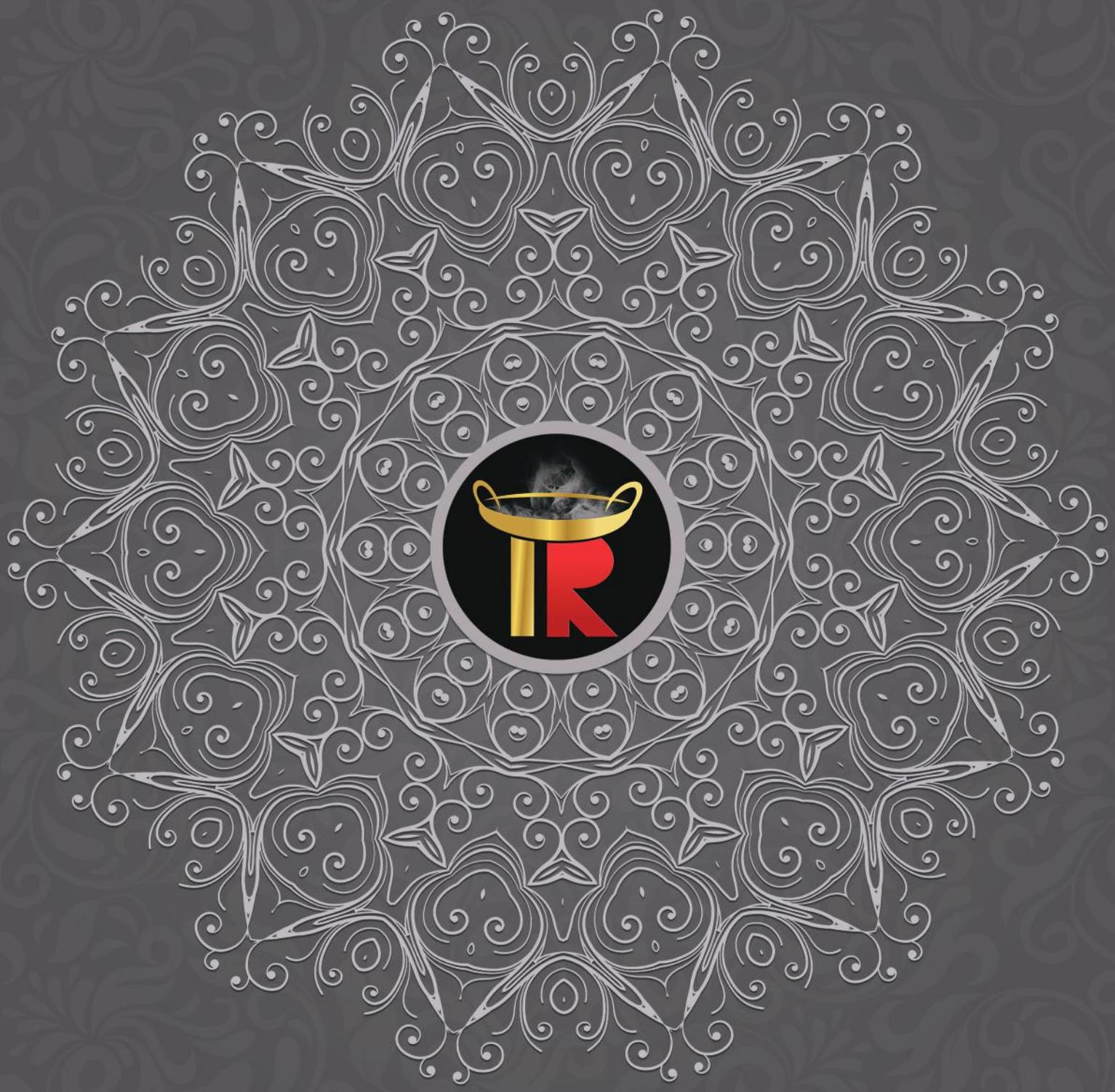
Curryblätter

Curryblätter lassen das Essen so gut schmecken und riechen. Sein angenehmer Duft verstärkt nicht nur den Geschmack, sondern macht das Essen auch gesund.

Kokosmilch

Kokosmilch ist gesund, lecker und macht das Essen köstlich. Es wird aus Kokosfleisch





Find us on

