TANDOOR

INDISCHES RESTAURANT

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.

Tandoor Beliebte Gerichte

das du probieren soll

Butter Chicken

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

Chicken Korma

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

Tandoori Mix

Zusammenstellung aus Mehreren genannten Tandoori Spezialitäten

Tandoori Chicken Tikka

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet

Chicken Tikka Masala

Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer würzigen curry sauce

Mango Lassi

Vorspeisen

V1. Papadam
(Vegan)
Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl serviert mit Mangochutney
2,50 €

V2. Yakhny
(9)
Hühnersuppe nach indischer Art
5,50 €

V3. Mulligatawny
(Vegan)
Die berühmte Linsensuppe aus Süd-Indien
5,00 €

V4. Naan
(4,6)(Vegetarisch)
Knusprig gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoor
2,90 €

V5. Keema Naan
(1,4,9)
Ein im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit saftigem Hackfleisch
4,20 €

V6. Paneer Naan
(1,4,6)(Vegetarisch)
Ein mit hausgemachtem Käse gefülltes Fladenbrotgebacken im Tandoor
4,00 €

V7. Garlic Naan
(1,4,6)(Vegetarisch)
Ein im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Butter und Knoblauch
3,50 €

V8. Roti
(6)(Vegan)
Ein aus Vollkornmehl zubereitetes Fladenbrot gebacken im
2,50 €

V9. Alu Pratha
(6)(Vegetarisch)
Ein in Butter gebratenes Roti gefüllt mit Kartoffeln und Gewürzen
3,90 €

V10. Mix Pakora
(6,8)(Eine Person)
Eine Zusammenstellung aus mehreren Vorspeisen zum Probieren
6,50 €

V11. Mix Pakora
(6,8)(Zwei Person)
Eine Zusammenstellung aus mehreren Vorspeisen zum Probieren
12,80 €

V12. Großer Salat
(4)(Vegetarisch)
Ein gemischter Salat der Saison mit Joghurtdressing
7,50 €

Vorspeisen

V13. Kleiner Salat
(4)(Vegetarisch)
Ein gemischter Salat der Saison mit Joghurtdressing
4,50 €

V14. Tandoori Paneer Salat *(4,6,8)(Vegetarisch)*
Ein großer gemischter Salat der Saison mit im Tandoor gegrillten hausgemachten Käsewürfeln und frisch gebackenem Naan
9,50 €

V15. Raita
(4)(Vegetarisch)
Ein mild gewürzter Joghurt verfeinert mit geraspelter Gurke
3,50 €

V16. Onion bhaji
(Vegan)
Frische Zwiebeln frittiert in einem kichererbsenteig
5,90 €

V17. Sabzi Pakoras
(Vegan)
Frisches Gemüse frittiert in einem Kichererbsenteig
5,00 €

V18. Tandoori Chicken Salat *(4,6,8)*
Ein großer gemischter Salat der Saison mit im Tandoor gegrillten Hähnchenbrustfilet-Stücken und frisch gebackenem
9,50 €

V19. Samosa
(6)(Vegan)
Mit Gemüse gefüllte Teigtaschen
6,00 €

V20. Murgh Pakoras
(8)
Saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet frittiert im gewürzten Kichererbsenteig
6,00 €

Hühnchen

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

H1. Chicken Curry

Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

13,50 €

H2. Chicken Korma

(4,7)

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

14,90 €

H3. Chicken Palak

Hühnchenbrustfilet mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

14,50 €

H4. Butter Chicken

(4)

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

14,90 €

H5. Chicken Madras

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

14,50 €

H6. Chicken Jalfrezi

(1,4,6)(Vegetarisch)

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

14,90 €

H7. Chicken Tikka Masala

(8)

Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer Spezialsauce

15,50 €

H8. Chicken Mango Curry

(4)

Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken

14,50 €

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 Hühnchen Hackfleisch

14,90 €

TS2. Tandoori Chicken Tikka

(4,8)

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet

15,50 €

TS3. Lamm Seekh Kebab

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftig mariniertes Lammhackfleisch

16,50 €

TS4. Tandoori Lamb Tikka

(4,8)

Im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch von der Keule

17,90 €

TS5. Tandoori Mix

(2,4,8)

Zusammenstellung aus oben genannten Tandoori Spezialitäten

18,90 €

TS6. Chicken Malai Tikka

(4,8)

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

14,90 €

TS7. Tandoori Prawn Tikka

(3,4,8)

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

20,90 €

TS8. Tandoori Machi Tikka

(2,4,8)

Im Tandoor schonend gegrilltes mariniertes Fischfilet

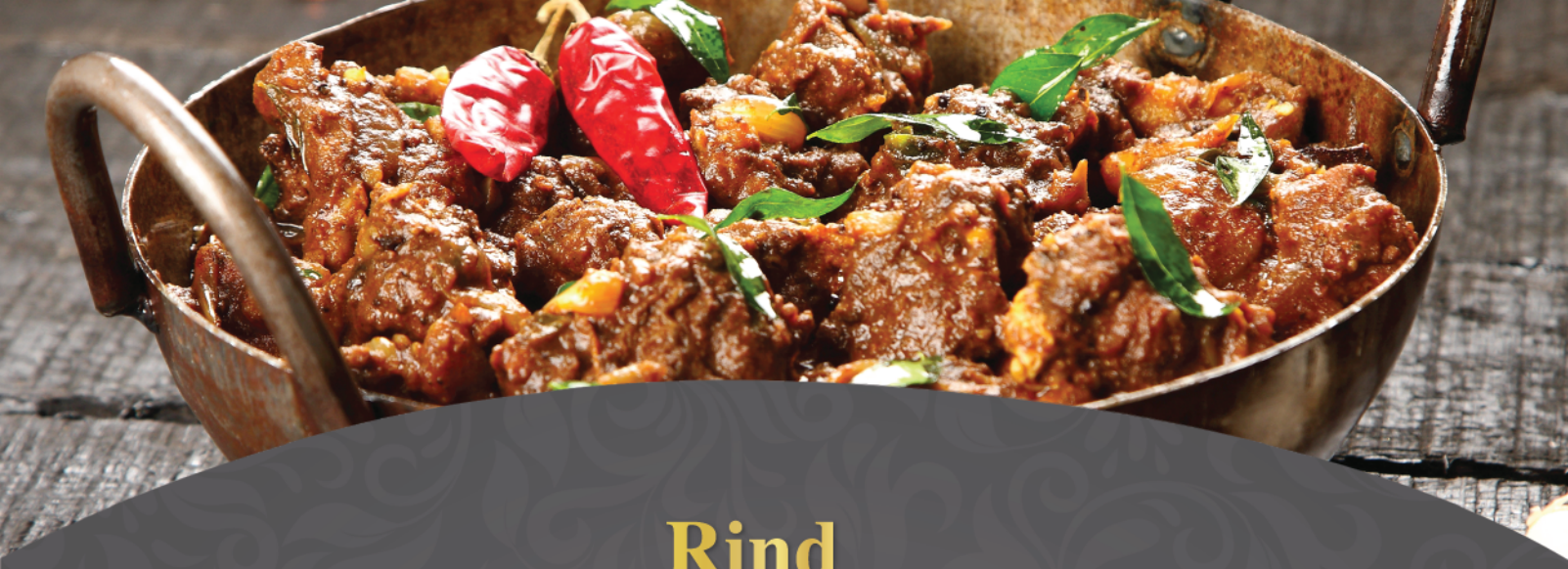
16,90 €

TS9. Tandoori Paneer Tikka

(4,8)(Vegetarisch)

Im Tandoor gegrillter marinierter Indischer Käse

14,00 €



Rind

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

R1. Beef Curry

Zartes Rindfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

13,90 €

R2. Beef Korma

(4,7)

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

15,50 €

R4. Palak Beef

Rindfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

14,90 €

R3. Beef Sabzi

Rindfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce

14,90 €

R5. Beef Vindaloo

Rindfleisch mit Kartoffeln gekocht in einer sehr scharfen Chilisauce

14,90 €

R6. Beef Madras

Rindfleisch mit scharfen Spezialsauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

15,00 €

Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

L1. Lamm Curry

Zartes Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

15,50 €

L2. Lamm Korma

(5)

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

16,50 €

L3. Lamm Madras

Lammfleisch mit einer scharfen Spezialsauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

16,50 €

L4. Tandoori Lamm Masala

(4,8)

Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch zubereitet in einer würzige curry sause

16,50 €

L5. Palak Lamm

Lammfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

16,50 €

L6. Lamm Sabzi

(4,8)

Lammfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce

16,00 €

L4. Lamm Vindaloo

Lammfleisch mit Kartoffeln gekocht in einer sehr scharfen Chilisauce

16,50 €

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

T1. Vegetarische

13,90 €

T2. Hühnchen

16,50 €

T3. Rind

17,50 €

T4. Lamm

18,50 €

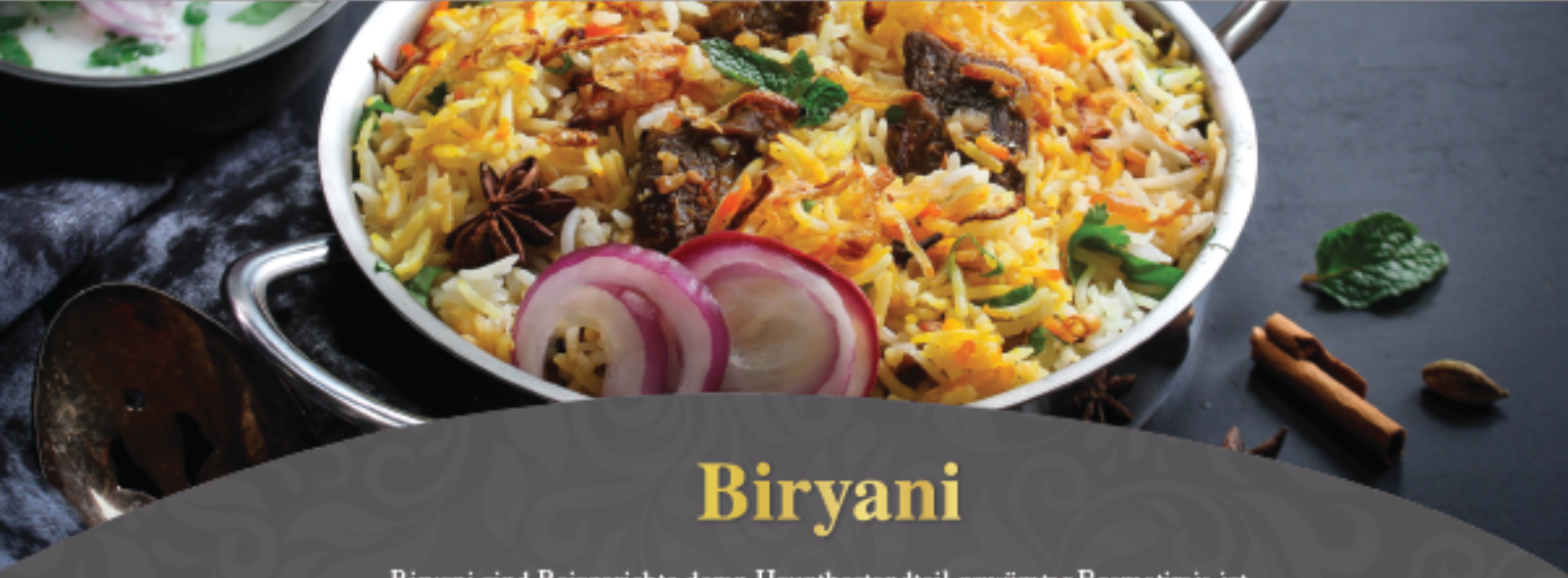
T5. Fisch

19,50 €

T6. Gemischt

(Rind, Huhn, Lamm, Vegetarisch)

20,50 €



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

11,90 €

B2. Chicken Biryani

Gebratenes Hühnchenbrustfilet
und gebratener Basmatireis mit
Mandeln und Kokosraspeln

14,50 €

B3. Lamm Biryani

Gebratenes Lammfleisch
und gebratener Basmatireis
mit Mandeln und Kokosraspeln

15,50 €

B4. Jhinga Biryani

(3)
Gebratene Garnelen
und gebratener Basmatireis
mit Mandeln und Kokosraspeln

16,90 €

B5. Beef Biryani

(24,8)
Gebratenes Rindfleisch
und gebratener Basmatireis
mit Mandeln und Kokosraspeln

14,90 €

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

12,90 €

VV2. Sabzi Mango Curry

(4,7)(Vegetarisch)

Frisches Gemüse zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und Mangostücken

12,90 €

VV3. Aloo Chana Masala

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

12,50 €

VV4. Tarka Daal

(Vegan)

Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch

11,00 €

VV5. Palak Paneer

(4,7)(Vegetarisch)

Indisches Käse mit Spinat gebraten in Zwiebeln und Tomaten

12,90 €

VV6. Mixed Vegetables

(Vegan)

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

12,50 €

VV7. Aloo Gobi Masala

(Vegan)

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

12,50 €

VV8. Bhindi Masala

(Vegan)

Frische Okraschoten zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch

12,50 €

Fisch und Meeresfrüchte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

FM1. Machi Curry

(2)

Fischfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

14,50 €

FM2. Machi Korma

(2,4,7)

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

15,90 €

FM3. Jhinga Mango Curry

(3,4)

Garnelen zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken

16,90 €

FM4. Palak Jhinga

(3)

Garnelen mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

16,90 €

FM5. Jhinga Curry

(3)

Garnelen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

16,50 €

FM6. Jhinga Korma

(3,4,7)

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

16,90 €

Nachspeisen

N1. Mangoeis
(4)

Mangoeis serviert mit frischen Mangostücken

4,50 €

N2. Pistazien Kulfi
(4,7)(Vegetarisch)

Indisches Pistazieneis eis

4,50 €

N3. Mango Kulfi
(4,7)(Vegetarisch)

Indisches Mango eis

4,50 €

N4. Firni
(4,7,13)(Vegetarisch)

Milchreis Pudding mit Rosenwasser, Mandeln, Rosinen und Kardamom

4,50 €

N5. Gulab Jamun
(4,6)(Vegetarisch)

In süßem orientalisch schmeckendem Sirup eingelegte Teigbällchen

4,50 €

N6. Faluda
(4,6,7)

Indisches Eisgetränk mit Basilikumsamen

4,90 €

N7. Laddu
(7,8)

Traditionelle indische Süßspeise aus Kichererbsenmehl, Mandeln, und Kardamom

4,50 €

N8. Sweet Thali
(4,6,7,8,13)

ein bisschen von firni, gulab jamun, mango kulfi, Laddu

7,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25 L	0,75 L
Gerolsteiner Mineralwasser	2,60 €	6,50 €

	0,2 L	0,4 L
Coca Cola(8,11), Zero(8,10,11), Light(8,10,11), Fanta(8,9), Sprite Fuze Tea *(Zitrone, Pfirsich)*	2,50 €	4,60 €

Schweppes	0,2 L
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	2,90 €

Säfte	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Traubensaft, Cranberry Saft, Bananen-Nektar, Maracuja-Nektar, Kirsch- Nektar, Mango-Nektar, Schwarze Johannisbeere Nektar oder KiBa	2,60 €	4,90 €
Als Schorle	2,50 €	4,80 €

Lassi	0,4 L
Mango, Banana, Salzig, Süs	5,50 €

Biere

	0,33 L	0,3 L	0,5 L
Kingfisher *(indisch)*	3,70 €		
Krombacher Pils vom Fas, Radler		3,30 €	4,90 €
Erdinger Weizen *(hell, dunkel, 0,0%)*			Flasche 0,5 L 4,90 €
Krombacher Pils *(0,0%)*, Krombacher Radler *(0,0%)*, Vitamalz, Krombacher Fassbrause Zitrone, Krombacher Fassbrause Cola & Orange	Flasche 0,33 L 3,50 €		

Cocktails

Mojito *(9)* — 7,20 €
Minze | Zitronensaft | Zucker | weißer rum

Mai Tai *(9)* — 7,90 €
Rum(Weißer, Brauner) Triple Sec, Ananassaft, O.saft, Zitronensaft

Pina Colada — 7,90 €
Kokossirup, Ananassaft, weißer rum, sahne

Long Island Iced Tea *(8,9)* — 8,90 €
Gin, Weißer Rum, wodka, Tequila, triple sec, Zitronensaft, Cola

Alkoholfrei

Ipanema *(8)* — 5,50 €
Limetten, Ginger Ale, zucker

Coconut Kiss *(4,8,9)* — 5,50 €
Sahne, kokossirup, Ananassaft, Grenadinesirup

Mango Maracuja Mule *(8,9)* — 5,50 €
Mangosirup, Maracujasaft, Ginger Ale

Virgin Sunrise *(9)* — 5,50 €
Ananassaft, O.saft, Zitronensaft, Grenadine

Alkoholische Getränke

Longdrinks

Vodka Lemon, Gin Tonic, Whiskey Cola, Cuba Libre	6,50 €

Aperitifs

Campari *(Soda, Orange, Mango)*, Hugo *(4, 5, 8)*, Hugo alkoholfrei *(4, 5, 8)*, Aperol Spritz *(4, 5, 8)*, Lillet Wild Berry *(Lillet Blanc mit Russian Wild Berry)*, Campari soda/orange *(8)*, Martini bianco/rosso *(8)*	6,50 €

Spirituosen (Spirits)

Mango Likör, Fernet Branca, Indischer Rum, Ramazotti, Grappa, Wodka Gorbatschow, Tequila Blanco, Havana Club, Averna,	3,50 €
Chivas Regal, Johnnie Walker, Remy Martin, Bombay Sapphire	3,90 €

Warme Getränke

Kaffee	2,30 €
Chai Latte	3,50 €
Cappuccino	2,80 €
Masala Tea	3,50 €
Einfacher Espresso	2,20 €
Grüntee mit Kardamom	2,90 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Pfefferminztee	2,50 €
Latte Macchiato	2,80 €
Schwarztee	2,50 €

Zusatzstoffe

1) Eier Und Eiererzeugnisse
2) Fisch Und Fischerzeugnisse
3) Krebstiere Und Krebstier Erzeugnisse
4) Milch Und Milcherzeugnisse
5) Sellerie Und Sellerie Erzeugnisse
6) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen)
7) Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse)
8) Farbstoffe
9) Antioxidationsmittel
10) Süßungsmittel
11) Koffeinhaltig
12) Chininhaltig
13) Schwefeldioxid/Sulfite

Gewürze

Gewürznelken

Es ist die Hauptzutat für das indisches “Garam Masala”, das in fast allen Gerichten verwendet wird, von,suBen bus zu würzigen. Nelken warden aus der knospe eines tropischen Baumes gewonnen; es, bringt die Essenz der indischen Küche.

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 cholay, 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 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 “Gram Masala” verwendet wird, um den Geruch von typisch indischem Essen hervorzubringen

Curryblatter

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

Kokosmilch

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

Find us on