



TANDOOR
INDISCHES RESTAURANT

**Rheines liebste und
authentische Indische Küche**

Mittagstisch 

**Ab
8€**



MITTAGS BEILAGE

-  **M1 PAPADAM** *(Vegan)* **2,00€**
Knuspriges Brot aus Kichererbsenmehl serviert mit Mangochutney
-  **M2 GARLIC NAAN** *(1, 4, 6) (Vegetarisch)* **3,00€**
Ein im Tandoor gebackenes Fladenbrot mit Butter und Knoblauch
-  **M3 ROTI** *(6) (Vegan)* **2,00€**
Ein aus Vollkornmehl zubereitetes Fladenbrot gebacken im Tandoor
-  **M4 NAAN** *(4, 6) (Vegetarisch)* **3,00€**
Knusprig gebackenes Fladenbrot aus dem Tandoor
-  **M5 RAITA** *(4) (Vegetarisch)* **3,50€**
Ein mild gewürzter Joghurt verfeinert mit geraspelter Gurke

HÜHNCHEN

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

-  **M6 CHICKEN CURRY** **9,90€**
Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
-  **M7 CHICKEN KORMA** *(4, 7)* **9,90€**
Saftiges Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
-  **M8 CHICKEN PALAK** **9,90€**
Hühnchenbrustfilet mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce
-  **M9 CHICKEN MADRAS** **9,90€**
Hühnchenbrustfilet mit feiner scharfen Spezialsauce mit, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
-  **M10 CHICKEN DAAL** **9,90€**
Zartes Hühnchenfleisch mit Linsen in Tomaten Butter-Currysauce

HÜHNCHEN

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

M11  **CHICKEN MASHROOM** **9,90€**

Zartes Hühnchenfleisch mit frische Champignons und Ingwer in Masala-Currysauce

M12  **CHICKEN MANGO CURRY** (4) **9,90€**

Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und Mangostücken

RIND

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

M13  **BEEF CURRY** **10,90€**

Zartes Rindfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

M14  **BEEF KORMA** (4, 7) **10,90€**

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

M15  **PALAK BEEF** **10,90€**

Rindfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

M16  **BEEF VINDALOO** **10,90€**

Rindfleisch mit Kartoffeln gekocht in einer sehr scharfen Chilisauce

M17  **BEEF MADRAS** **10,90€**

Rindfleisch mit scharfen Spezielsauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

LAMM

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

M18  **LAMM CURRY** **11,00€**

Zartes Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

M19  **LAMM KORMA** (5) **11,50€**

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

M20  **PALAK LAMM** **11,50€**

Lammfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

LAMM

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

M21  **LAMM SABZI** **11,50€**
Lammfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce

M22  **LAMM MADRAS** **11,50€**
Lammfleisch mit einer scharfen Spezialsauce

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.

M23  **VEGETARISCH BIRYANI** **8,90€**
Gebratenes Gemüse und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

M24  **CHICKEN BIRYANI** **9,90€**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

M25  **BEEF BIRYANI** (2, 4, 8) **10,90€**
Gebratenes Rindfleisch und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

RAITA

Ein mild gewürzter Joghurt verfeinert mit geraspelter Gurke A mildly seasoned yoghurt refined with grated cucumber

VEGETARISCHES UND VEGANES

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

M26  **SABZI MANGO CURRY** (4) (Vegetarisch) **8,90€**
Frisches Gemüse zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und Mangostücken

M27  **PALAK MASHROOM** (Vegan) **8,90€**
Spinat gebraten mit frischen Champignons in Currysauce

VEGETARISCHES UND VEGANES

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- M28** ☀️ **DAAL TARKA** *(Vegan)* **7,50€**
Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch
- M29** ☀️ **ALU PALAK** *(Vegetarisch)* **8,90€**
Kartoffeln in Butter-Spinat-Kreation
- M30** ☀️ **PANEER BUTTER MASALA** *(Vegetarisch)* **10,90€**
Indisches Käse in Butter Masalasause
- M31** ☀️ **MATAR PANEER** *(Vegetarisch)* **10,90€**
Schmackhaftes Erbsen und Frischkäse Gericht mit frischem Koriander
- M32** ☀️ **MIXED VEGETABLE** **8,90€**
Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

FISCH AND MEERESFRUCHTE

- M33** ☀️ **MACHI CURRY** *(2)* **9,50€**
Fischfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M34** ☀️ **MACHI KORMA** *(2, 4, 7)* **10,90€**
Fischfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
- M35** ☀️ **JHINGA CURRY** *(3)* **10,90€**
Garnelen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M36** ☀️ **JHINGA KORMA** *(3, 4, 7)* **12,50€**
Garnelen zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

NACHSPEISEN

M37	 FIRNI (4, 7, 13)(Vegetarisch)	3,50€
M38	 GHULAB JAMEN (4, 6)(Vegetarisch)	3,50€
M39	 RASMALAI (4, 6, 7)(Vegetarisch)	3,50€
M40	 LADDU (7, 8)	3,50€

SALAT

M41	 GEMISCHTE SALAT (Groß)	6,50€
M41	 GEMISCHTE SALAT (Klein)	3,50€
M41	 TANDOORI CHICKEN SALAD (4)(8)	8,50€

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|--|---|
| 1) Eier und Eierzeugnisse | 7) Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse) |
| 2) Fisch und Fischerzeugnisse | 8) Farbstoffe |
| 3) Krebstiere und Krebstierzeugnisse | 9) Antioxidationsmittel |
| 4) Milch und Milcherzeugnisse | 10) Süßungsmittel |
| 5) Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 11) Koffeinhaltig |
| 6) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen) | 12) Chininhaltig |
| | 13) Schwefeldioxid/Sulfite |

ÖFFNUNGSZEITEN



Montag - Donnerstag & Sonntag
11:30 - 14:00 Uhr
17:00 - 22:00 Uhr

Freitag & Samstag
11:30 - 14:00 Uhr
Dienstag ist ruhetag



Lingener Straße 103 48429 Rheine, Germany

Für Bestellungen kontaktieren Sie uns

www.tandoor-rheine.de

05971 9626875