

VEGETARISCHES UND VEGANES

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert

- M28 **DAAL TARKA** (Vegan) **8,50€**
Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch
- M29 **ALU PALAK** (Vegetarisch) **9,90€**
Kartoffeln in Butter-Spinat-Kreation
- M30 **PANEER BUTTER MASALA** (Vegetarisch) **9,90€**
Indisches Käse in Butter Masalasaure
- M31 **MATAR PANEER** (Vegetarisch) **11,90€**
Schmackhaftes Erbsen und Frischkäse Gericht mit frischem Koriander
- M32 **MIXED VEGETABLE** **9,90€**
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** (2.1.7) **11,90€**
Fischfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
- M35 **JHINGA CURRY** (3) **12,90€**
Garnelen zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M36 **JHINGA KORMA** (3.1.7) **12,50€**
Garnelen zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen

NACHSPEISEN

- M37 **MANGOEIS** (1) **3,90€**
- M38 **PISTAZIEN KULFI** (1.7)(Vegetarisch) **3,50€**
- M39 **MANGO KULFI** (1.7)(Vegetarisch) **3,90€**
- M40 **FIRNI** (1.7.13)(Vegetarisch) **4,50€**
- M41 **GHULAB JAMEN** (1.6)(Vegetarisch) **3,90€**
- M42 **LADDU** (7.8) **3,90€**

ZUSATZSTOFFE

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

MITTAGSTISCH



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



Lingener Straße 103 48429 Rheine, Germany

Für Bestellungen kontaktieren Sie uns

www.tandoor-rheine.de **05971 9626875**



TANDOOR
INDISCHES RESTAURANT

Rheines liebste und
authentische Indische Küche

Mittagstisch 



TANDOOR *Mittagskarte*

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) **2,50€**
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** **10,90€**
Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M7 CHICKEN KORMA** (4,7) **10,90€**
Saftiges Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
- M8 CHICKEN PALAK** **10,90€**
Hühnchenbrustfilet mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce
- M9 CHICKEN MADRAS** **10,90€**
Hühnchenbrustfilet mit feiner scharfen Spezielsauce mit, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M10 CHICKEN DAAL** **10,90€**
Zartes Hühnchenfleisch mit Linsen in Tomaten Butter-Currysauce

HÜHNCHEN

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- M11 CHICKEN MASHROOM** **10,90€**
Zartes Hühnchenfleisch mit frische Champignons und Ingwer in Masala-Currysauce
- M12 CHICKEN MANGO CURRY** (4) **10,90€**
Hühnchenbrustfilet zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und Mangostücken

RIND

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- M13 BEEF CURRY** **11,90€**
Zartes Rindfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M14 BEEF KORMA** (4,7) **11,90€**
Saftiges Rindfleisch zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
- M15 PALAK BEEF** **11,90€**
Rindfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce
- M16 BEEF VINDALOO** **11,90€**
Rindfleisch mit Kartoffeln gekocht in einer sehr scharfen Chilisauce
- M17 BEEF MADRAS** **11,90€**
Rindfleisch mit scharfen Spezielsauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

LAMM

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- M18 LAMM CURRY** **12,00€**
Zartes Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
- M19 LAMM KORMA** (5) **12,50€**
Saftiges Rindfleisch zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosraspeln und Cashewnüssen
- M20 PALAK LAMM** **12,50€**
Lammfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

LAMM

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.

- M21 LAMM SABZI** **12,50€**
Lammfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce
- M22 LAMM MADRAS** **12,50€**
Lammfleisch mit einer scharfen Spezielsauce

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** **9,90€**
Gebratenes Gemüse und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln
- M24 CHICKEN BIRYANI** **10,90€**
Gebratenes Hühnchenbrustfilet und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln
- M25 BEEF BIRYANI** (2,4,8) **11,90€**
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) **9,90€**
Frisches Gemüse zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und Mangostücken
- M27 PALAK MASHROOM** (Vegan) **9,90€**
Spinat gebraten mit frischen Champignons in Currysauce