



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

— 2,70 € —

v2. Yakhny

(9)

Hühnersuppe nach
indischer Art

— 6,00 € —

v3. Mulligatawny

(Vegan)

Die berühmte Linsensuppe
aus Süd-Indien

— 5,90 € —

v4. Naan

(4, 6)(Vegetarisch)

Knusprig gebackenes
Fladenbrot aus
dem Tandoor

— 3,00 € —

v5. Keema Naan

(1, 4, 9)

Ein im Tandoor gebackenes
Fladenbrot gefüllt
mit saftigem Hackfleisch

— 4,50 € —

v6. Paneer Naan

(1, 4, 6)(Vegetarisch)

Ein mit hausgemachtem
Käse gefülltes
Fladenbrot gebacken
im Tandoor

— 4,50 € —

v7. Garlic Naan

(1, 4, 6)(Vegetarisch)

Ein im Tandoor gebackenes
Fladenbrot gefüllt mit
Butter und Knoblauch

— 3,70 € —

v8. Roti

(6)(Vegan)

Ein aus Vollkornmehl
zubereitetes
Fladenbrot gebacken im

— 2,90 € —

v9. Alu Pratha

(6)(Vegetarisch)

Ein in Butter gebratenes
Roti gefüllt mit
Kartoffeln und Gewürzen

— 4,00 € —

v10. Gemischte Vorspeise

(6, 8)(Eine Person)

Eine Zusammenstellung
aus mehreren
Vorspeisen zum Probieren

— 6,50 € —

v11. Gemischte Vorspeise

(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

— 7,90 € —



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

10,50 €

v15. Raita

(4)(Vegetarisch)

Ein mild gewürzter Joghurt verfeinert mit geraspelter Gurke

3,90 €

v16. Onion bhaji

(Vegan)

Frische Zwiebeln frittiert in einem kichererbsenteig

6,50 €

v17. Sabzi Pakoras

(Vegan)

Frisches Gemüse frittiert in einem Kichererbsenteig

5,90 €

v18. Tandoori Chicken Salat

(4,6,8)

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

10,50 €

v19. Samosa

(6)(Vegan)

Mit Gemüse gefüllte Teigtaschen

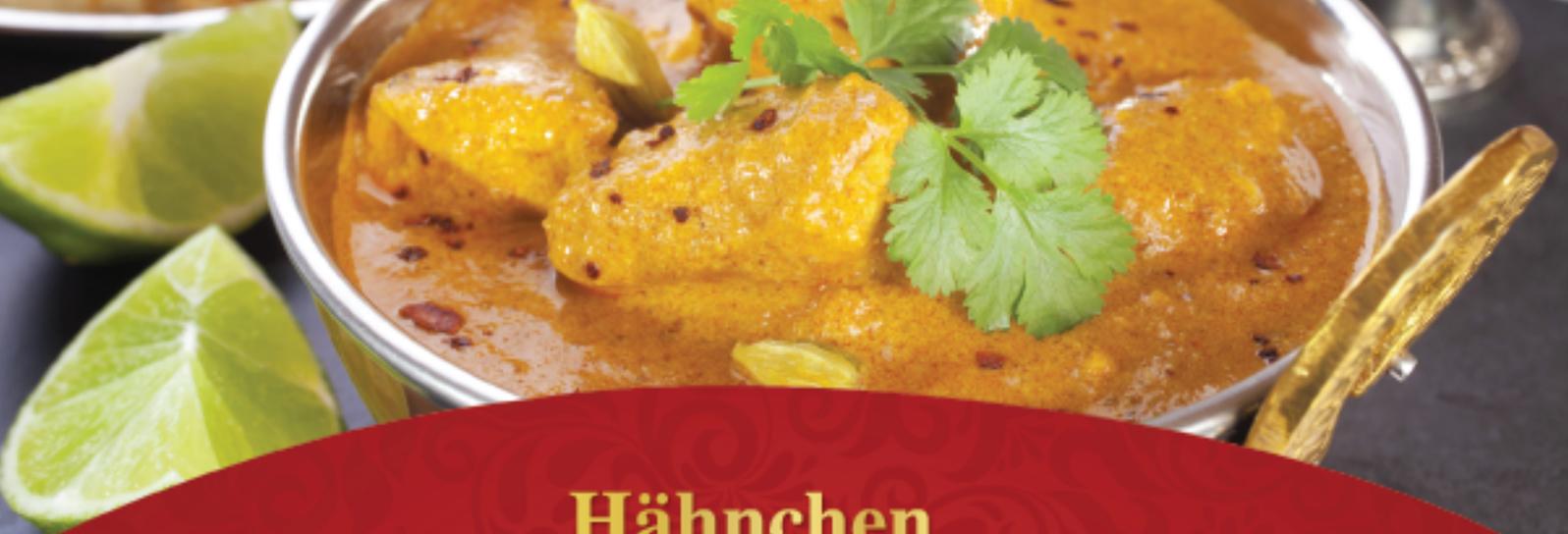
6,50 €

v20. Murgh Pakoras

(8)

Saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet frittiert im gewürzten Kichererbsenteig

6,50 €



Hähnchen

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.



H1. Chicken Curry

Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

———— 16,00 € ————

H3. Chicken Palak

Hähnchenbrustfilet mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

———— 16,50 € ————

H5. Chicken Madras

Hähnchenbrustfilet in feiner scharfen Spezielsauce mit, Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

———— 16,50 € ————

H7. Chicken Tikka Masala

⁽⁸⁾
Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer Spezielsauce

———— 17,50 € ————

H2. Chicken Korma

^(4,7)
Saftiges Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Rosinen, Kokosraspeln und Cashewnüssen

———— 16,90 € ————

H4. Butter Chicken

⁽⁴⁾
Saftiges Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Butter

———— 16,90 € ————

H6. Chicken Jalfrezi

^{(1,4,6)(Vegetarisch)}
Hähnchenbrustfilet pikant gebraten in einer scharf Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika

———— 16,90 € ————

H8. Chicken Mango Curry

⁽⁴⁾
Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und frischen Mangostücken

———— 16,50 € ————





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

———— 16,90 € ————

TS3. Lamm Seekh Kebab

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftig mariniertes Lammhackfleisch

———— 18,50 € ————

TS5. Tandoori Mix

(2,4,8)

Zusammenstellung aus oben genannten Tandoori Spezialitäten

———— 20,90 € ————

TS7. Tandoori Prawn Tikka

(3,4,8)

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

———— 20,90 € ————

TS2. Tandoori Chicken Tikka

(4,8)

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet

———— 17,50 € ————

TS4. Tandoori Lamb Tikka

(4,8)

Im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch von der Keule

———— 18,90 € ————

TS6. Chicken Malai Tikka

(4,8)

Im Tandoor am Spieß gegrilltes saftiges Hähnchenbrustfilet mariniertes in würzige cream sauce

———— 16,90 € ————

TS8. Tandoori Machi Tikka

(2,4,8)

Im Tandoor schonend gegrilltes mariniertes Fischfilet

———— 18,50 € ————

TS9. Tandoori Paneer Tikka

(4,8)(Vegetarisch)

Im Tandoor gegrillter mariniertes Indischer Käse

———— 16,90 € ————





Rind

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.



R1. Beef Curry

Zartes Rindfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

———— 16,50 € ————

R4. Palak Beef

Rindfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

———— 17,50 € ————

R5. Beef Vindaloo

Rindfleisch mit Kartoffeln gekocht in einer sehr scharfen Chilisauce

———— 17,50 € ————

R2. Beef Korma

⁽⁴⁷⁾

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

———— 17,50 € ————

R3. Beef Sabzi

Rindfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce

———— 17,50 € ————

R6. Beef Madras

Rindfleisch mit scharfen Spezialsauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

———— 17,90 € ————





Lamm

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.



L1. Lamm Curry

Zartes Lammfleisch in einer Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

———— 18,50 € ————

L2. Lamm Korma

⁽⁵⁾
Saftiges Lammfleisch zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Rosinen und Cashewnüssen

———— 18,90 € ————

L3. Lamm Madras

Lammfleisch mit einer scharfen Spezialsauce mit Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

———— 18,50 € ————

L4. Tandoori Lamm Masala

^(4,8)
Ein im Tandoor gegrilltes mariniertes Lammfleisch zubereitet in einer würzigen Currysauce

———— 19,50 € ————

L5. Palak Lamm

Lammfleisch mit Spinat zubereitet in einer würzigen Sauce

———— 18,50 € ————

L6. Lamm Sabzi

^(4,8)
Lammfleisch mit Gemüse zubereitet in einer Currysauce

———— 18,50 € ————

L4. Lamm Vindaloo

Lammfleisch mit Kartoffeln gekocht in einer sehr scharfen Chilisauce

———— 18,50 € ————





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

———— 14,90 € ————

T2. Hähnchen

———— 17,50 € ————

T3. Rind

———— 18,50 € ————

T4. Lamm

———— 20,50 € ————

T5. Fisch

———— 20,50 € ————

T6. Gemischt

(Rind, Huhn, Lamm, Vegetarisch)

———— 22,50 € ————





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

———— 13,90 € ————

B3. Lamm Biryani

Gebratenes Lammfleisch und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

———— 19,50 € ————

B5. Beef Biryani

(24,8)

Gebratenes Rindfleisch und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

———— 17,90 € ————

B2. Chicken Biryani

Gebratenes Hühnchenbrustfilet und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

———— 16,50 € ————

B4. Jhinga Biryani

(3)

Gebratene Garnelen und gebratener Basmatireis mit Mandeln und Kokosraspeln

———— 19,90 € ————

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

———— 13,90 € ————

vv2. Sabzi Mango Curry

(4,7)(Vegetarisch)

Frisches Gemüse zubereitet in einer würzigen Sauce aus Sahne und Mangostücken

———— 13,90 € ————

vv3. Aloo Chana Masala

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

———— 13,90 € ————

vv4. Tarka Daal

(Vegan)

Gebratene Linsen mit Zwiebeln und Knoblauch

———— 13,00 € ————

vv5. Palak Paneer

(4,7)(Vegetarisch)

Indisches Käse mit Spinat gebraten in Zwiebeln und Tomaten

———— 13,90 € ————

vv6. Mixed Vegetables

(Vegan)

Frisches Gemüse zubereitet in einer pikanten Currysauce

———— 13,50 € ————

vv7. Aloo Gobi Masala

(Vegan)

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

———— 13,90 € ————

vv8. Bhindi Masala

(Vegan)

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

———— 13,90 € ————





Fisch und Meeresfrüchte

Alle Gerichte werden mit Basmati-Reis serviert.



FM1. Machi Curry

(2)

Fischfilet zubereitet in einer
Currysauce mit Zwiebeln,
Tomaten und Ingwer

———— 16,90 € ————

FM2. Machi Korma

(2,4,7)

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

———— 17,50 € ————

FM3. Jhinga Mango Curry

(3,4)

Garnelen zubereitet in einer
würzigen Sauce aus Sahne und
frischen Mangostücken

———— 19,90 € ————

FM4. Palak Jhinga

(3)

Garnelen mit Spinat zubereitet
in einer würzigen Sauce

———— 19,90 € ————

FM5. Jhinga Curry

(3)

Garnelen zubereitet in einer
Currysauce mit Zwiebeln,
Tomaten und Ingwer

———— 19,90 € ————

FM6. Jhinga Korma

(3,4,7)

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

———— 19,90 € ————





Nachspeisen



N1. Mangoeis

(4)

Mangoeis serviert mit
frischen Mangostücken

5,50 €

N2. Pistazien Kulfi

(4,7)(Vegetarisch)

Indisches Pistazieneis eis

5,50 €

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

5,50 €

N6. Faluda

(4,6,7)

Indisches Eisgetränk mit
Basilikumsamen

5,90 €

N7. Laddu

(7,8)

Traditionelle indische Süßspeise
aus Kichererbsenmehl, Mandeln,
und Kardamom

5,50 €

N8. Sweet Thali

(4,6,7,8,13)

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

8,50 €





Alkoholfreie Getränke



Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 L 2,60 €	0,75 L 6,50 €
Coca Cola^(8,11), Zero^(8,10,11), Light^(8,10,11), Fanta^(8,9), Sprite Fuze Tea (Zitrone, Pfirsich)	0,2 L 2,50 €	0,4 L 4,60 €
<i>Schwepes</i> Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Spicy Ginger	0,2 L 2,90 €	
<i>Säfte</i> Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Traubensaft, Cranberry Saft, Bananen-Nektar, Maracuja-Nektar, Kirsch- Nektar, Mango-Nektar, Schwarze Johannisbeere Nektar oder KiBa	0,2 L 2,60 €	0,4 L 4,90 €
Als Schorle	2,50 €	4,80 €
<i>Lassi</i> Mango, Banana, Salzig, Süs		0,4 L 5,90 €





Biere

Kingfisher *(indisch)*

0,33 L

3,70 €

Krombacher Pils vom Fas, Radler

0,3 L

3,30 €

0,5 L

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)*

Minze | Zitronensaft | Zucker | weißer rum

7,20 €

Mai Tai *(9)*

Rum (Weißer, Brauner) Triple Sec, Ananassaft, O.saft, Zitronensaft

7,90 €

Pina Colada

Kokossirup, Ananassaft, weißer rum, sahn

7,90 €

Long Island Iced Tea *(8,9)*

Gin, Weißer Rum, wodka, Tequila, triple sec, Zitronensaft, Cola

8,90 €

Alkoholfrei

Ipanema *(8)*

Limetten, Ginger Ale, zucker

6,00 €

Coconut Kiss *(4,8,9)*

Sahn, kokossirup, Ananassaft, Grenadinesirup

6,00 €

Mango Maracuja Mule *(8,9)*

Mangosirup, Maracujasaft, Ginger Ale

6,00 €

Virgin Sunrise *(9)*

Ananassaft, O.saft, Zitronensaft, Grenadine

6,00 €



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 Eierzeugnisse
- 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 indische "Garam Masala", das in fast allen Gerichten verwendet wird, von süßen bis zu würzigen. Nelken werden 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 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 und 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 gewonnen.



Find us on

