

# TANDOORIAN

Verehrter Guest,

herzlich Willkommen im Tandoorian in Bad Schwalbach!

Wir möchten Sie mit unserer indischen „Mouglai-Küche“ erfreuen und bereiten deshalb alle Gerichte immer frisch für Sie zu. Bitte geben Sie daher bei Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht mild, scharf oder indisch scharf zubereitet haben möchten. Auch wenn Sie ein bestimmtes Gewürz wie z. B. Knoblauch, Ingwer oder Kardamom nicht mögen, geben Sie uns bitte Bescheid, wir richten uns bei der Zubereitung ganz nach Ihren Wünschen.  
Wir sind sicher, dass Sie sich im Tandoorian wohlfühlen und wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

**Ihr Team vom Tandoorian**

## Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag, 11:00 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 23:30 Uhr

Kartenzahlung wird ab 20 Euro Gesamtbetrag akzeptiert

**TANDOORIAN Indian Restaurant**  
Brunnenstraße 33  
65307 Bad Schwalbach  
Tel. 06124 7279108  
[www.tandoorian.de](http://www.tandoorian.de)



# Suppen und Vorspeisen

<b>01 Yakhni Soup.....</b>	<b>6,50 €</b>
Hühnersuppe mit speziellen Gewürzen	
<b>02 Mulaktani Soup.....</b>	<b>6,50 €</b>
Gelbe Linsensuppe mit Reis und frischem Käse [g]	
<b>03 Kashmiri Tomato Soup .....</b>	<b>5,50 €</b>
Tomatensuppe mit Sahne, frischen Tomaten und speziellen Gewürzen [g]	
<b>04 Vegetarian Soup.....</b>	<b>5,50 €</b>
Gemüsesuppe mit gemischten Gewürzen	
<b>05 Raita.....</b>	<b>5,50 €</b>
Erfrischender Joghurt mit gehackten Zwiebeln, Tomaten Gurken und indischen Gewürzen [g]	
<b>06 Alu Raita .....</b>	<b>6,00 €</b>
Joghurt mit Kartoffeln und verschiedenen Gewürzen [g]	
<b>07 Samosa .....</b>	<b>7,50 €</b>
Pasteten mit Gemüse gefüllt [a]	
<b>08 Onion Baji .....</b>	<b>6,50 €</b>
In speziell gewürztem Kichererbsenteig frittierte Zwiebelringe	
<b>09 Mix Pakoras .....</b>	<b>6,50 €</b>
In Kichererbsenteig frittiertes Gemüse	
<b>10 Murgh Pakoras .....</b>	<b>8,50 €</b>
In Kichererbsenteig frittierte Hähnchenfleischstücke	
<b>11 Panir Pakoras .....</b>	<b>7,50 €</b>
Frischkäse überbacken mit Kichererbsenteig [g]	
<b>12 Murgh Tikka.....</b>	<b>10,50 €</b>
Im Tandoor gegrillte marinierte Hähnchenfleischstücke	
<b>13 Mixed Appetizers - ab 2 Personen.....</b>	<b>16,00 €</b>
Gemischte Vorspeiseplatte, ab zwei Personen [a, g]	
<b>14 Panir Naan .....</b>	<b>6,50 €</b>
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse [g]	
<b>15 Butter Naan .....</b>	<b>4,50 €</b>
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl, Butter und Ei [a, c, g]	
<b>16 Papadams.....</b>	<b>4,00 €</b>
Portion Linsenwaffeln mit feinen Gewürzen frittiert, 4 Stück halbiert	
<b>17 Garlic Naan .....</b>	<b>4,50 €</b>
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot aus Weizenmehl mit Butter und indischen Kräutern [a, c, g]	
<b>18 Alu Naan .....</b>	<b>4,50 €</b>
In Butter gebackenes Fladenbrot gefüllt mit gewürzten Kartoffeln [a, c, g]	
<b>19 Keema Naan .....</b>	<b>6,50 €</b>
Im Tandoor gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch [a, c, g]	

**20 Mixed Salad..... 6,00 €**

Kleiner gemischter Salat, dazu ein Dressing nach Wahl (Essig und Öl, Joghurt oder Cocktail)

**21 Gujrati Salad..... 12,50 €**

Großer Salat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu ein Dressing nach Wahl (Essig und Öl, Joghurt oder Cocktail)

**22 Tandoorian Salad..... 14,50 €**

Im Tandoor gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet auf einem großen Salat mit Mangostücken, Tomaten, und Zwiebeln, dazu ein Dressing nach Wahl

## Kinder Menü

**401 Kinder Menü Box..... 12,50 €**

6 Chicken Nuggets mit Ketchup oder Mayonnaise, inklusive Beilage Pommes. [g, j]

Als Getränk Capri Sonne oder Apfelsaft [1, 11]

**402 Kinder Menü Box..... 12,50 €**

6 Zwiebelringe mit Ketchup oder Mayonnaise (g,j) Inklusive Beilage Pommes. [g, j]

Als Getränk Capri Sonne oder Apfelsaft [1, 11]

**403 Kinder Menü Box..... 13,50 €**

3 Chicken Stripes mit Ketchup oder Mayonnaise, inklusive Beilage Pommes. [g, j]

Als Getränk Capri Sonne oder Apfelsaft [1, 11]

# Tandoori Spezialitäten

Der Tandoor, der traditionelle indische Lehmofen, wird mit Holzkohle beheizt und ist bekannt dafür, Fleisch und Brot ein einzigartiges Aroma zu verleihen.

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes  
Zu allen Tandoori Gerichte wird eine spezielle Sauce serviert.

**23 Nawabi Tandoori Chicken .....** 17,50 €

Gegrilltes Hähnchen mit Knochen, zuvor 24 Stunden in Joghurt und Gewürzen mariniert [g]

**24 Nawabi Spieß Mix.....** 22,50 €

Gegrillte marinierte Fleischstücke mit gegrillten Paprika, Zwiebeln und Tomaten – serviert am Holzspieß [g]

**25 Seekh Kebab .....** 18,50 €

Gegrillte spezielle indische Hackfleischröllchen [g]

**26 Chicken Tikka Achari – Hot.....** 19,50 €

Gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, zuvor für 24 Stunden in Joghurt, Sahne, Gewürzen und eingelagertem Gemüse mariniert (scharf) [g]

**27 Chicken Tikka.....** 18,50 €

Gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke, zuvor für 24 Stunden mariniert [g]

**28 Minze Chicken Tikka .....** 19,50 €

Gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke, zuvor für 24 Stunden mit Minze mariniert [g]

**29 Malai Tikka .....** 19,50 €

Gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, gerollt in milden Gewürzen und Sahne [g]

**30 Tandoorian Mixed Grill - für den großen Hunger .....** 28,00 €

Eine Zusammenstellung der feinsten gegrillten und zuvor für 24 Stunden marinierten Fleischteile [g]

**31 Chicken Seekh Kebab überbacken mit Naan .....** 21,50 €

Gegrillte spezielle indische Hackfleischröllchen überbacken mit Naan Fladenbrot [a, g]

**32 Tandoori Mix .....** 22,50 €

Eine Zusammenstellung Tandoori Spezialitäten [g]

**33 Panir Tikka.....** 17,50 €

Gegrillte Stücke von zuvor mariniertem, hausgemachtem Käse [g]

**34 Lamb Tikka .....** 21,50 €

Gegrillte Stücke vom Lammfilet, zuvor mariniert [g]

**35 Fish Tikka .....** 21,50 €

Gegrillte Stücke vom Fischfilet, zuvor 24 Stunden in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert [g]

**36 Jhinga Shahi .....** 25,50 €

Gegrillte Riesengarnelen, zuvor mariniert [b, g]

**37 Tandoori Chops .....** 22,50 €

Gegrillte Lammkoteletts, zuvor 24 Stunden mariniert [g]

# Geflügel

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

**40 Chicken White Karahi .....** 18,50 €

Eingelegte Hähnchenbrustfiletstücke in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [g]

**41 Chicken Achari – Hot! .....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Sauce mit Mix Pickle, Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (scharf)

**42 Chicken Mango Curry.....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken [g]

**43 Butter Chicken .....** 18,50 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Butter und Gewürzen [g]

**44 Chicken Karahi .....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Paprika Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce

**45 Punjabi Chicken Karahi.....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchen mit Knochen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce

**46 Chicken Do Piazza .....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Koriander, Knoblauch, Gewürzen und gegrillten Zwiebeln in einer delikaten Sauce

**47 Chicken Jalfrazie .....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika in einer aromatischen Sauce

**48 Chicken Vindaloo - Very Hot! .....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen Sauce (sehr scharf!)

**49 Chicken Madrasi (South Indian Art) - Very Hot! .....** 18,00 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss, roten Peperoni, in einer pikant-scharfen Sauce (sehr scharf)

**50 Chicken Korma.....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashews [g, h]

**51 Palak Murgh .....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, Zwiebeln und Tomaten in einer aromatischen Gewürzmischung [g]

**52 Chicken Chili Masala.....** 17,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in einer speziellen Chili-Sauce (scharf)

**53 Chicken Tikka Masala .....** 18,50 €

Im Tandoor gegrillte Stücke vom Hähnchenbrustfilet, zuvor 24 Stunden mariniert in einer pikanten Sauce mit Paprika

**54. Chicken Seekh Kebab Masala .....** 18,50 €

Gut gewürzte Hähnchen-Hackfleischröllchen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in aromatischer Sauce gekocht

## Lamm

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

**60 Lamb White Karahi** ..... 20,50 €

Zarte Lammfleischstücke in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [g]

**61 Lamb Palak** ..... 19,50 €

Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Sauce [g]

**62 Lamb Channa** ..... 20,50 €

Zarte Lammfleischstücke mit Kichererbsen in einer aromatischen Sauce

**63 Mutton Korma** ..... 19,50 €

Zarte Lammfleischstücke in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashews [g, h]

**64 Lamb Chop Masala** ..... 20,50 €

Lammkoteletts im Tandoor gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, und Gewürzen in einer aromatischen Sauce

**65 Karahi Gosht** ..... 19,50 €

Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten, frischen Kräutern und Gewürzen im Karahi (Wok) gekocht

**66 Lamb Tinda** ..... 20,50 €

Zarte Lammfleischstücke mit indischer Rundkürbis Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, und Gewürzen

**67 Lamb Butter** ..... 20,50 €

Gegrillte zarte Lammfleischstücke mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Butter und Gewürzen in einer cremigen Tomaten Sauce [g]

**68 Lamb Vindaloo Very Hot!** ..... 19,50 €

Zarte Lammfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikant scharfen Sauce (sehr scharf)

**69 Lamb Chashgaar** ..... 20,50 €

Zarte Lammfleischstücke mit gemischten Gemüse, und feinen Gewürzen in einer Spezialsauce

**70 Lamb Achari-Hot!** ..... 19,50 €

Zarte Lammfleischstücke in einer speziellen Sauce mit Mix Pickle, Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (scharf)

**71 Lamb Mango Curry** ..... 19,50 €

Zarte Lammfleischstücke in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken [g]

**72 Mutton Madras (South Indian Art) - Very Hot!** ..... 19,50 €

Zarte Lammfleischstücke in einer aromatischen Sauce mit Kokosnuss, roten Peperoni, Kräutern, Zwiebeln und Koriander (sehr scharf)

**73 Lamb Bhindi Gosht** ..... 19,50 €

Zarte Lammfleischstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen

**74 Lamb Tikka Masala** ..... 20,50 €

Im Tandoor gegrillte zarte Lammfleischstücke, zuvor für 24 Stunden marinert mit Paprika, in einer pikanten Sauce

## Rind

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

**80 Beef White Karahi.....20,50 €**

Rindfleischstücke in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [g]

**81 Beef Channa .....20,50 €**

Rindfleischstücke mit Kichererbsen in einer aromatischen Sauce

**82 Beef Palak .....20,50 €**

Rindfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Blattspinat in einer aromatischen Sauce [g]

**83 Beef Mango Curry .....20,50 €**

Rindfleischstücke in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken [g]

**84 Beef Korma .....20,50 €**

Rindfleischstücke in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashews [g, h]

**85 Beef Vindaloo-Very Hot .....20,50 €**

Rindfleischstücke mit Kartoffeln in einer pikant-scharfen Sauce (sehr scharf)

**86 Beef Achari - Hot! .....20,50 €**

Rindfleischstücke in einer speziellen Sauce mit Mix Pickle, Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch (scharf)

**87 Beef Chasgaar .....20,50 €**

Rindfleischstücke mit gemischten Gemüse und feinen Gewürzen in einer Spezialsauce

**88 Beef Bhindi Gosht.....20,50 €**

Rindfleischstücke mit Okraschoten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

**89 Beef Tinda.....20,50 €**

Rindfleischstücke mit indischer Rundkürbis Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen

# Fisch und Meeresfrüchte

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

**90 Shrimps White Karahi..... 21,50 €**

Krabben in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [b, g]

**91 Shrimps Bhuna ..... 21,50 €**

Krabben mit Zwiebeln und Gewürzen gebraten, in einer delikaten Sauce [b]

**92 Shrimps Curry ..... 21,50 €**

Krabben mit Gewürzen gebraten, in spezieller Curry-Sauce [b]

**93 Shrimps Frai ..... 21,50 €**

In Kichererbsenteig gebackene marinierte Krabben mit speziellen Gewürzen dazu eine aromatische, hausgemachte Sauce [b]

**94 Fish White Karahi ..... 22,50 €**

Fischfilet-Stücke in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne, Zwiebeln und Paprika [d, g]

**95 Fish Frai ..... 22,50 €**

In Kichererbsenteig gebackene, marinierte Fischfilet-Stücke nach Punjabi-Art, dazu eine aromatische, hausgemachte Sauce

**96 Lahori Fish Frai ..... 22,50 €**

Fischfilet-Stücke mit hausgemachter Gewürzmischung in einer speziellen Crispy Panade überbacken, dazu eine aromatische, hausgemachte Sauce [d]

**97 Fish Masala ..... 22,50 €**

Fischfilet-Stücke mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch, Gewürzen und Kräutern [d]

**98 Punjabi Fish Curry ..... 22,50 €**

Fischfilet-Stücke mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und einer milden Gewürzkombination [d]

**99 Fish Mango Curry ..... 21,50 €**

Fischfilet-Stücke in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken [d, g]

**100 Jhinga Shahi Tandoori Masala ..... 28,50 €**

im Tandoor gegrillte Riesengarnelen mit speziellen Gewürzen, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in einer delikaten Sauce mit Paprika [b]

**101 Navratan Korma ..... 21,50 €**

Fischfilet-Stücke in einer milden Sauce mit Mandeln, Kokosnuss und gemahlene Cashews [d, g, h]

**102 Fish Madras (South Indian Art) - Very Hot! ..... 21,50 €**

Fischfilet-Stücke in einer aromatischen Sauce mit Kokosnuss, roten Peperoni, Kräutern, Zwiebeln und Koriander (sehr scharf)

# Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir als Beilage Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes

**103 Vegetable White Karahia ..... 15,50 €**

Gemischtes Gemüse in einer traditionellen Gewürzmischung mit Joghurt, Sahne und gebratenen Paprika [g]

**104 Naratan Korma ..... 15,50 €**

Gemischtes Gemüse mit frischen Tomaten, Mandeln, Ananas und Äpfeln in einer feinen Curry-Sauce [g, h]

**105 Bhindi Masala ..... 16,50 €**

Okraschoten mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch und speziellen Gewürzen

**106 Channa Masala ..... 16,50 €**

Kichererbsen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Knoblauch in einer speziellen Sauce

**107 Bharta Masala ..... 17,50 €**

Im Tandoor gegrillte Auberginen mit Kräutern püriert und mit Zwiebeln, Erbsen, Ingwer und Knoblauch gebraten

**108 Palak Panir ..... 16,50 €**

Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und speziellen Gewürzen [g]

**109 Tinda Masala ..... 16,50 €**

Indischer Rundkürbis mit vielen Gewürzen in einer speziellen Sauce

**110 Panir Makhni ..... 16,50 €**

Hausgemachter Frischkäse mit Butter, frischen Tomaten, Sahne und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce [g]

**111 Dhal Makhni ..... 16,50 €**

Indische schwarze Linsen mit Butter, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne und feinen Gewürzen [g]

**112 Tarka Dhal ..... 16,50 €**

Indische gelbe Linsen mit frischen Tomaten, gerösteten Zwiebeln, Knoblauch und feinen Gewürzen

**113 Panir Karahi ..... 16,50 €**

Hausgemachter Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und feinen Gewürzen in einer delikaten Sauce [g]

**114 Mattar Panir ..... 16,50 €**

Hausgemachter Frischkäse mit grünen Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und traditionellen Gewürzen [g]

# Reis-Spezialitäten

<b>115 Shrimps Biryani.....</b>	<b>20,50 €</b>
Gedünstete Shrimps mit Basmati-Reis und Gewürzen [h]	
<b>116 Chicken Tikka Biryani.....</b>	<b>19,50 €</b>
Gebratener Basmati-Reis mit gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfiletstücke, zuvor für 24 Stunden mariniert [h]	
<b>117 Vegetable Biryani.....</b>	<b>16,50 €</b>
Gebratener Basmati-Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen [h]	
<b>118 Chicken Biryani .....</b>	<b>16,50 €</b>
Basmati-Reis mit gebratenen Hähnchenfleischstücken und aromatischen Gewürzen [h]	
<b>119 Lamb Biryani.....</b>	<b>19,50 €</b>
Gedünsteter Basmati-Reis mit Lammfleischstücken und aromatischen Gewürzen [h]	
<b>120 Beef Biryani.....</b>	<b>20,50 €</b>
Gedünsteter Basmati-Reis mit Rindfleischstücken und aromatischen Gewürzen [h]	

# Nachspeisen

<b>121 Gajarela .....</b>	<b>7,50 €</b>
Süßer Karotten-Reispudding mit Kardamom und Mandeln [g, h]	
<b>122 Gulab Jamun .....</b>	<b>7,50 €</b>
Eine süße frittierte Köstlichkeit Grießbällchen mit Pistazien, Kokosnuss und Gewürzen [g, h]	
<b>123 Kulfī.....</b>	<b>6,50 €</b>
Indische Eiscreme [g, h]	
<b>124 Kulfī Rose .....</b>	<b>7,00 €</b>
Indische Eiscreme mit Rosensirup [g, h]	
<b>125 Kulfī Mango .....</b>	<b>7,00 €</b>
Indische Eiscreme mit Mangosirup [g, h]	
<b>126 Mango Crème .....</b>	<b>8,50 €</b>
Crème aus frischer Mango mit Rosensirup, Sahne und Kokos [g, h]	
<b>127 Ice Crème .....</b>	<b>8,50 €</b>
Verfügbare Sorten: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mango [g]	
<b>128 Tandoorian Shahi Ice Cream .....</b>	<b>11,50 €</b>
Eis mit Mangostücken und Schlagsahne [g]	
<b>129 Überraschungsdessert nach Art des Hauses.....</b>	<b>11,50 €</b>

# Mittagstisch

Beilage zu allen Hauptspeisen:

Basmati-Reis oder im Tandoori gebackenes Fladenbrot (Sorte Nan oder Chapati style) oder Pommes  
Montag bis Freitag von 11:00 Uhr bis 14:30 Uhr. Freitage ausgenommen. Bei jedem Gericht ist eine Tagessupp

**151 M Chicken Schorba .....** 5,50 €

Hühnersuppe nach Kashmiri-Art

**152 M Samosa.....** 6,50 €

Pasteten mit Gemüse gefüllt [a]

**153 M Mixed Salad .....** 5,50 €

Gemischter Salat

**154 M Murgh Curry.....** 14,50 €

Stücke vom Hähnchenbrustfilet nach Kashmiri-Art

**155 M Palak Murgh .....** 15,50 €

Hühnerfleisch mit Blattspinat [g]

**156 M Murgh Korma.....** 15,50 €

Zarte Hühnerfleischstücke in Sahnesauce mit Mandeln und Kokosnuss [g, h]

**157 M Lamb Curry .....** 14,50 €

Lammfleisch Curry

**158 M Alu Gosht.....** 15,50 €

Lammfleisch mit Kartoffeln

**159 M Beef Curry .....** 15,50 €

Rindfleisch Curry

**160 M Sabzi Curry .....** 14,50 €

Gemischtes Gemüsecurry

**161 M Sag Panir.....** 15,50 €

Blattspinat mit hausgemachtem Frischkäse [g]

**162 M Bengen Bartha.....** 15,50 €

Auberginen Curry

**163 M Sabzi Biryani.....** 14,50 €

Gebratener Reis mit Gemüse und feinen Gewürzen

**164 Murgh Biryani.....** 15,50 €

Gebratener Reis mit Hähnchen, Gemüse und Gewürzen

**171 M Gajarela .....** 5,50 €

Karotten-Pudding [g, h]

**172 M Gulab Jamun .....** 5,50 €

Eine süße frittierte Köstlichkeit. Grießbällchen mit Pistazien, Kokosnuss und Gewürzen [g, h]

# Allergene & Zusatzstoffe

## Zusatzstoffe

- [1] mit Farbstoff
- [2] mit Konservierungsstoff
- [3] mit Antioxidationsmittel
- [4] mit Geschmacksverstärker
- [5] geschwefelt
- [6] geschwärzt
- [7] mit Phosphat
- [8] mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- [9] koffeinhaltig
- [10] chininhaltig
- [11] mit Süßungsmittel
- [13] gewachst

## Allergene

- [a] Glutenhaltiges Getreide
- [b] Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [c] Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [d] Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [e] Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [f] Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [g] Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [h] Schalenfrüchte
- [i] Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [j] Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [k] Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [l] Schwefeldioxid und Sulphite
- [m] Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- [n] Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse