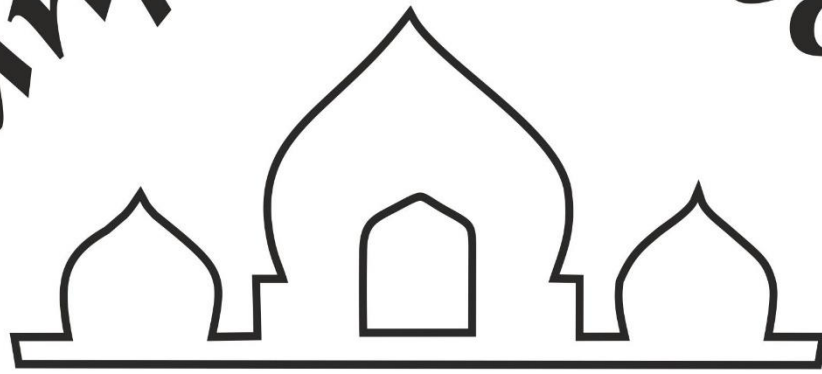


Punjab Tandoori



# Restaurant

*Punjab Tandoori  
Restaurant*

*Wallau str 52*

*55118 Mainz*

*Tel.: 0 61 318862544*

*Fax: 0 61318862545*

Öffnungszeiten:

<i>Montag</i>	<i>11:00 bis 14:30</i>	<i>und</i>	<i>17:00 bis 23:00 Uhr</i>
<i>Dienstag</i>			<i>17:00 bis 23:00 Uhr</i>
<i>Mi – Fri</i>	<i>11:00 bis 14:30</i>	<i>und</i>	<i>17:00 bis 23:00 Uhr</i>
<i>Samstag</i>			<i>15:00 bis 23:00 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>11:30 bis 14:30</i>	<i>und</i>	<i>17:00 bis 23:00 Uhr</i>

*Verehrter Gast,*

*wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.*

*Wir sind bestrebt, Ihnen in unserer gemütlichen Atmosphäre einen  
Hauch des Orients von 1001er Nacht zu vermitteln.*

*Lassen Sie sich von unseren exotischen Spezialitäten, die  
jeweils frisch für Sie zubereitet werden, verwöhnen.*

*Sollten Sie spezielle Wünsche haben (z.B. scharf, mild o. ä.),  
stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.*

*Sind Sie mit etwas unzufrieden,  
lassen Sie uns dies wissen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und  
einen guten Appetit!*

*A.Khan*

*Zu jedem Gericht wird der speziell gewürzte  
Basmati-Reis gereicht*

## *Suppen und Vorspeisen . Soups and Appetizers*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 1  | <i>Mulligatawny</i> <sup>(6)</sup><br><i>Linsensuppe nach südindischer Art</i><br><i>The famous South Indian Potage, simmered with lentils an spices</i>   | €3,90   |
| 2  | <i>Yakhny</i> <sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,14)</sup><br><i>Hühnersuppe / Chickensoup</i>  | € 4,50  |
| 3  | <i>Samosa, Pakoras</i> <sup>(1,5,6,7,8,10,11)</sup><br><i>Mit Gemüse gefüllte Pastete und verschiedene Gemüse in Kichererbsenteig ausgebacken</i><br><i>Patty stuffed with minced meat or vegetables and different vegetables fried with gramflour</i> | € 4,50  |
| 4  | <i>Murgh Tikka</i><br><i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Garam Masala, im Tandoor gegart</i><br><i>Chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i>  | € 5,00  |
| 5  | <i>Fisch Pakoras</i><br><i>Fischfilet in speziell gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken</i><br><i>Fisch fillet marinated in gramflour battered and fried</i>  | € 5,00  |
| 6  | <i>Murgh Pakoras</i><br><i>Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken</i><br><i>Chicken fillet marinated in gramflour battered and fried</i>   | € 5,00  |
| 7  | <i>Onion Bhaji</i><br><i>Zwiebelringe in Kichererbsenteig ausgebacken</i><br><i>Onion rings fried with gramflour</i>   | € 3,90  |
| 8  | <i>Keema Nan</i><br><i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit saftigem gehacktem Fleisch</i><br><i>Leavened bread stuffed with minced meat</i>  | € 4,50  |
| 10 | <i>Sabzi Pakoras</i><br><i>Frisches Gemüse, ausgebacken in Kichererbsenteig</i><br><i>Fresh vegetables fried with gramflour</i>  | € 4,90  |
| 11 | <i>Cheese Nan</i><br><i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse</i><br><i>Leavened bread stuffed with fresh home made cheese</i>  | € 4,50  |
| 12 | <i>Gemischte Vorspeise (für eine Person)</i><br><i>Mixed Appetizers (for one person)</i>   | € 6,90  |
| 13 | <i>Gemischte Vorspeise (für zwei Personen)</i><br><i>Mixed Appetizers (for two persons)</i>  | € 10,00 |

## Tandoori Spezialitäten . Tandoori Specialities

*Unsere Tandoori-Spezialitäten werden in dem speziellen traditionellen Lehmofen gegart und auf frischem Gemüse serviert.*

*Dadurch wird ein einzigartiges und geschmacksintensives Aroma erzielt.*

*Our Tandoori-Specialities are roasted in a special traditional clay oven and served on fresh vegetables. This gives the unique flavour*

- 20 **Punjabi Tikka** <sup>(7)</sup> € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Cashewnüssen und Mandeln, orientalisches gewürzt, im Tandoor gegrillt*  
*Chicken fillet marinated in yoghurt, cashewnuts and almonds, roasted in tandoor*
- 21 **Chicken Tandoori** <sup>(7)</sup> € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart*  
*Chicken fillet marinated and roasted in tandoor*
- 22 **Lamm Tikka** <sup>(7)</sup> € 16,50  
*Neuseeländisches Lammrückenfilet am Spieß im Tandoor gegart*  
*New Zealand lamb back fillet roasted in tandoor*
- 23 **Lamm Chicken Tikka** <sup>(7)</sup> € 15,50  
*Hähnchenbrustfilet und Lammrückenfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart*  
*Chicken fillet marinated and roasted in tandoor*
- 25 **Tandoori Mix** <sup>(A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12)</sup> €18,50  
*Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori- Spezialitäten (Lammrückenfilet, Hähnchenbrustfilet , Fischfilet und Garnelen)*  
*A platter of assorted tandoor specialities (lamb back fillet, chicken fillet, fish fillet and prawns)*
- 26 **Machi Tikka (Fisch-Tandoori)** <sup>(7)</sup> € 15,50  
*Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart*  
*Tilapia fillet marinated and roasted in charcoal clay oven*

## Tandoori Spezialitäten . Tandoori Specialities

- 27 **Jhinga Tikka (Tandoori Garnelen)** (7) € 18,50  
*Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei den Leuten des Indus-Tales bekannt, am Spieß im Tandoor gegart*  
*King prawns, marinated in a secret formula, known only to the people of the Indus Valley, cooked in charcoal clay oven*
- 30 **Chicken Mango Curry** € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken*  
*Tender chicken fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango*
- 31 **Chicken Korma** € 14,90  
*- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -*  
*Hähnchenbrustfilets werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen zubereitet*  
*- A dish from the kitchen of Moghul-Emperors -*  
*Tender chicken fillet cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashewnuts*
- 32 **Chicken Madras** € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Spezialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet*  
*Chicken fillet in a hot madras sauce with fresh mushrooms*
- 33 **Chicken Curry** € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet in Currysauce*  
*Chicken fillet in currysauce*
- 34 **Tandoori Chicken Masala** € 14,90  
*Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientalisches gewürzt in Spezialsauce*  
*Tandoori baked chicken fillet cooked in oriental spices in special sauce*
- 35 **Karahi Chicken** € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frisch gemahlene Gewürzen im Karahi zubereitet*  
*Chicken fillet cooked in Karahi with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh ground spices*

## Huhn . Chicken

- 36 **Chicken Vindaloo** (5,7,8) € 14,90  
*Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce*  
*Chicken fillet cooked with potatoes in a tangy spicy sauce*
- 37 **Palak Chicken** € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Tomaten gebraten, mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart*  
*Succulent chicken fillet cooked with spinach and flavoured with spices*
- 38 **Sabzi Chicken** (A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12) € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet würzig zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüsen in Curry Sauce*  
*Chicken fillet delicately spiced with different fresh vegetables in curry-sauce*
- 39 **Chicken Jalfrazie** € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grünem Paprika und Karotten in einer Curry-Sauce*  
*Chicken fillet cooked in a combination of spices, onions, garlic, tomatoes and carrots in a curry-sauce*
- 40 **Chicken Pasanda** € 14,90  
*Gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer orientalisch gewürzten Mandel-Kokos-Sauce*  
*Chicken fillet cooked in oriental spices with almonds-coconut-sauce*
- 41 **Chicken Chilli** (A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12) € 14,90  
*- Spezialität des Hauses -*  
*Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen in Chilli-Sauce*  
*Chicken fillet cooked with onions, paprika and spices in chilli-sauce*

## Lamm . Lamb

- 51 **Lamm Korma** (1,5,6,7,8,10,11) € 15,90  
*- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -  
Lammfleisch wird in einer milden Sauce aus Gewürzen,  
Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen zubereitet  
- A dish from the kitchen of Moghul-Emperors -  
Tender lamb pieces cooked in a mildly sauce from spices,  
cream, almonds, coconut and cashewnuts*
- 52 **Lamm Madras** (5,8,10) € 15,90  
*Zartes Lammfleisch in einer scharfen Spezi­alsauce mit Peperoni,  
Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons  
Tender lamb pieces prepared in a spicy madras sauce with  
fresh mushrooms*
- 53 **Lamm Curry** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch in exotischer Curry-Sauce  
Tender lamb pieces in an exotic curry-sauce*
- 54 **Tandoori Tikka Masala** € 15,90  
*Neuseeländisches Lammrückenfilet im Tandoor gegart,  
orientalisch gewürzt in Spezi­alsauce gebraten  
New Zealand lamb back fillet cooked in oriental spices  
with special sauce*
- 55 **Karahi Gosht** (A,B,C,H,I,M,N,1,5,6,7,8,10,11,12) € 15,90  
*Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer,  
Tomaten, frischen Kräutern und Garam Masala im Karahi  
zubereitet  
Tender lamb cooked in karahi with onions, garlic,  
ginger, tomatoes, fresh ground spices and Garam Masala*
- 56 **Lamb Vindaloo** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten  
Sauce  
Tender lamb cooked with potatoes in a tangy spicy  
sauce*
- 57 **Palak Gosht** € 15,90  
*Zartes Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten gebraten,  
mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gegart  
Tender lamb cooked with spinach and flavoured with  
spices*

59     **Lamm Pasanda**     € 15,90  
*Gebratene Lammfleischstücke in einer orientalisches gewürzten  
Mandel-Kokosnuß-Sauce  
Lamb pieces cooked in oriental spices with almonds-coconut-  
sauce*

60     **Sabzi Gosht**     € 15,90  
*Zarte Lammfleischstücke würzig zubereitet mit verschiedenen  
frischen Gemüsen in einer Curry-Sauce  
Lamb pieces delicately spiced with different fresh vegetables  
in curry sauce*

## *Fisch . Sea Food*

90     **Machi Mango Curry**     € 14,90  
*Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit  
frischen Mangostücken  
Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with  
fresh mango*

91     **Machi Korma**     € 14,90  
  
*- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -  
Tilapiafilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt  
und Sahne, mit Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen  
- A dish from the kitchen of Moghul-Emperors -  
Tilapia fillet cooked in a mildly sauce from spices, yoghurt  
and cream with almonds, coconut and cashewnuts*

92     **Machi Masala (Fisch-Curry)** (A,B,C,H,I,M,N,S,I,5,6,7,8,10,11,12)     € 14,90  
*Tilapiafilet mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch  
orientalisches gewürzt  
Tilapia fillet cooked with onions, garlic, ginger and oriental  
spices*



## *Garnelen . King Prawns*

- 95 ***Jhinga Mango Curry*** € 15,50  
*Garnelen in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken*  
*Prawns cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango*
- 96 ***Jhinga Korma*** € 15,50  
*- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -*  
*Garnelen werden in einer milden Sauce aus Gewürzen, Joghurt und Sahne zubereitet, mit Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen*  
*Prawns cooked in a mildly sauce from spices, yoghurt and cream with almonds, coconut and cashewnuts*
- 98 ***Jhinga Palak*** € 15,50  
*Garnelen mit frischen Zwiebeln und Tomaten mit Blattspinat*  
*Prawns cooked with spinach and exotic spices*
- 99 ***Jhinga Curry*** € 15,50  
*Garnelen gebraten in einer exotischen Curry-Sauce*  
*Prawns cooked in an exotic curry-sauce*

## *Reisgerichte*

- 100 ***Chicken Biryani*** (H,I,M,N,1,5,6,8,11) € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln, mit erfrischendem Raita*  
*Chickenfillet with nice, cooked in a mildly sauce, with almonds and coconut, with cool whipped Raita*

- 101 **Lamm Biryani** (H,I,M,N,1,5,6,8,11) € 15,90  
*Zarte Lammfleischstücke mit Reis gedünstet, mild gewürzt mit erfrischendem Raita*  
*Lamb pieces with nice, cooked in a mildly sauce with cool whipped Raita*
- 102 **Prawen Biryani** € 15,90  
*Garnelen mit Reis gedünstet, mild gewürzt, mit Mandeln und Kokosraspeln, mit erfrischendem Raita*  
*Potatoes and chick peas cooked with onions, ginger and garlic in curry-sauce*
- 103 **Vegetable Biryani** (H,I,M,N,1,5,6,8,11) € 11,50  
*Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen, mit erfrischendem Raita*  
*Rice baked with vegetables and fine spices with almonds and coconut, with cool whipped Raita*

## *Vegetarische Gerichte . Vegetarian Dishes*

- 109 **Sabzi Korma** (A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12) € 11,50  
*Frisches Gemüse zubereitet in einer milden Sauce aus Gewürzen, mit Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen*  
*Fresh vegetables cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashewnuts*
- 110 **Sabzi Mango Curry** € 11,50  
*Frisches Gemüse in einer würzigen Sauce mit frischen Mangostücken*  
*Fresh vegetables in a spicy sauce with fresh mango pieces*
- 111 **Aloo Chana Masala** € 11,50  
*Kartoffeln und Kichererbsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten in Curry-Sauce*  
*Potatoes and chick peas cooked with onions, ginger and garlic in curry-sauce*

- 112 **Tarka Daal** € 11,50  
*Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch*  
*Lentils with in butter sauted onions and garlic*
- 113 **Punjabi Paneer Masala** € 11,50  
*Hausgemachter Frischkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch*  
*Fresh home made cheese with tomatoes, onions, garlic and oriental spices*
- 114 **Palak Paneer** (7) € 11,50  
*Hausgemachter Frischkäse mit Blattspinat, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Gewürzen gebraten*  
*Fresh home made cheese with spinach, cooked in onions, tomatoes, yoghurt and spices*
- 115 **Sabzi bahaji** ( Mixed Vegetables ) € 11,50  
*Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen*  
*Mixed vegetables*
- 116 **Bengen Bharta** € 11,50  
*Aubergine im Tandoor gegrillt, püriert, mit frischen Kräutern gewürzt, mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten*  
*Aubergine grilled in Tandoor, mashed and seasoned with herbs and sauted with onions, ginger and garlic roasted*
- 117 **Aloo Gobi Masala** € 11,50  
*Kartoffeln und Blumenkohl mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Gewürzen gebraten*  
*Potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes, garlic, ginger and spices*

## *Brote und Beilagen . Bread and Side Dishes*

- 118 **Garlic Nan** € 1,80  
*Fladenbrot aus Weizenmehl, Butter und Knoblauch im Tandoor gebacken*  
*Leavened bread stuffed with butter, garlic baked in tandoor*

- 119 **Nan** € 1,50  
*Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken*  
*Leavened bread of fine flour*
- 120 **Butter Nan** € 1,80  
*Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken*  
*Leavened bread of fine flour with butter*
- 121 **Roti** € 1,00  
*Fladenbrot aus Vollkornmehl*  
*Whole wheatbread*
- 122 **Paratha** € 2,00  
*Blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter zubereitet*  
*Buttered and leavened whole wheatbread*
- 123 **Raita** € 3,00  
*Erfrischender Joghurt mit Gurke, mild gewürzt*  
*Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs*
- 125 **Sabzi** € 4,50  
*Gemischtes Gemüse / Mixed vegetables*
- 126 **Gobi** € 4,50  
*Blumenkohl / Cauliflower*

- 127 **Tarka Daal** € 4,50  
*Linsen / Lentils*
- 128 **Palak** € 4,50  
*Blattspinat / Spinach*
- 129 **Jeera Aloo** € 3,50  
*Kartoffelcurry mit Kümmel*  
*Potatoes tossed in cumin seeds*

## *Salate . Salads*

- 130 **Kleiner Salat** € 3,00  
*Kleiner bunt gemischter Salat*  
*Mixed salad*
- 131 **Thunfisch Salat** € 7,50  
*Großer gemischter Salat mit Käse und Thunfisch,*  
*dazu frisch gebackenes Fladenbrot*  
*Mixed salad with cheese and tuna and fresh round*  
*flat cake bread*
- 132 **Sommer Salat** € 7,50  
*Großer gemischter Salat mit gebratenen Champignons,*  
*dazu frisch gebackenes Fladenbrot*  
*Mixed salad with mushrooms and fresh round flat*  
*cake bread*
- 133 **Punjabi Salat** € 8,50  
*Großer gemischter Salat mit im Tandoor gegrillten*  
*Hähnchenfilet-Stücken, dazu frisch gebackenes Fladenbrot*  
*Mixed salad with chicken fillet pieces tandoori roasted*  
*and fresh round flat cake bread*

134 **Taj Salat** € 9,50  
*Großer gemischter Salat mit im Tandoor gegarten  
Lammrückenstücken, dazu frisch gebackenes Fladenbrot  
Mixed salad with tender lamb back pieces tandoori roasted and  
fresh round flat cake bread*

135 **Prawn Salat** € 10,50  
*Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, dazu frisch  
gebackenes Fladenbrot  
Mixed salad with cooked prawns and fresh round flat cake bread*

*Wahlweise: Joghurt – Dressing oder Essig und Öl*

## *Desserts*

141 **Dessert-Variationen** € 6,50  
*Eine Zusammenstellung aus 3 verschiedenen Desserts  
Mango-Dream / Ras Malai / Ghulab Jamen  
A composition of 3 different desserts  
Mango Dream, Ras Malai, Ghulab Jamen*

142 **Mango-Eis** € 4,50  
*mit frischen Mangos  
with fresh mangos*

143 **Ghulab Jamen** € 4,50  
*In süßem Sirup eingelegte Teigbällchen  
Dumplings marinated in sweet syrup*

- 144 **Gemischtes Eis / Ice cream** € 4,50  
*Mango, Erdbeere, Schokolade*  
*Mango, Strawberry, chocolate*
- 145 **Ras Malai** € 4,50  
 - *Spezialität des Hauses -*  
*Eingelegte Quarkbällchen mit Pistazien*  
 - *Speciality of the house –*  
*Inlaid curd small balls with pistazien*
- 146 **Mango Dream** € 5,00  
*Mango-Eisspezialität nach Art des Hauses*  
*Mango-ice-specialities a la maison*

## *Menu für zwei Personen . Menu for two persons*

- 301 **MENU I** € 55,00

### ***Gemischte Vorspeisen / Mixed Appetizers***

#### ***Lamm Tikka***

*Zarte Lammrückenstücke in einer speziellen Gewürzmischung am  
 Spieß im Tandoor gegrillt*

*Tandoori roasted lamb back pieces flavoured with spices*

#### ***Tandoori Chicken Masala***

*Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientalisch  
 gewürzt, in Spezialsauce*

*Tandoori baked chicken fillet cooked in oriental spices in  
 special sauce*

*dazu Basmati-Reis und Nan-Fladenbrot aus Weizenmehl*

*Basmati rice and leavened bread of fine flour*

*Dessert nach Wahl / Choice of dessert*

302 **MENU II**

€ 59,00

**Gemischte Vorspeisen / Mixed Appetizers**

**Tandoori Mix**

*Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten*

*A platter of assorted tandoori specialities*

**Bhuna Gosht** (Lamm oder Kalb / lamb or calf) Zarte  
Fleischstücke in einer ausgewogenen Mischung aus  
verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und  
frischen Champignons

*Tender meat in a combination of spices, onions, tomatoes and  
fresh mushrooms*

*dazu Basmati-Reis und Nan-Fladenbrot aus Weizenmehl*

*Basmati rice and leavened bread of fine flour*

*Dessert nach Wahl / Choice of dessert*

303 **MENU III**

€ 69,00

**Fisch Pakoras** Vorspeise/ Appetizer

*Fischfilet in speziell gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken*

*Fisch fillet marinated in gramflour battered and fried*

**Jhinga Shahi Tandoori Garnelen**

*Garnelen mariniert nach Art des Hauses, nur bei den Leuten des  
Indus-Tales bekannt, am Spieß im Tandoor gegart*

*King prawns, marinated in a secret formula, known only to the  
people of the Indus Valley, cooked in charcoal clay oven*

**Machi Mango Curry**

*Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit  
frischen Mangostücken*

*Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango dazu  
Basmati-Reis und Nan-Fladenbrot aus Weizenmehl*

*Basmati rice and leavened bread of fine flour*

*Dessert nach Wahl / Choice of dessert*



# Mittagstisch . Lunch

Montag bis Freitag von 11.30 – 14.30 Uhr, außer an Feiertagen

## Chicken

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| M 1 | <b>Chicken Mango Curry</b><br><i>Hähnchenbrustfilet in würziger Sauce mit frischen Mangostücken</i><br><i>Tender chicken fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango</i>                                       | € 7,90 |
| M 2 | <b>Chicken Korma</b><br><i>Hähnchenbrustfilet in einer milden Sahnesauce mit Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen</i><br><i>Tender chicken fillet cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashewnuts</i> | € 7,90 |
| M 3 | <b>Chicken-Curry</b><br><i>Hähnchenbrustfilet in Curry-Sauce</i><br><i>Chicken fillet in curry-sauce</i>  | € 7,90 |
| M 4 | <b>Chicken Madras</b><br><i>Zartes Hähnchenbrustfilet in scharfer Sauce mit frischen Champignons</i><br><i>Chicken fillet in a hot madras sauce with fresh mushrooms</i>  | € 7,90 |
| M 6 | <b>Chicken Vindaloo</b><br><i>Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in pikanter Sauce</i><br><i>Chicken fillet cooked with potatoes in a tangy spicy sauce</i>   | € 7,90 |
| M 7 | <b>Palak Chicken</b><br><i>Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat in einer aromatischen Gewürzmischung gebraten</i><br><i>Chicken fillet cooked with spinach and flavoured with spices</i>  | € 7,90 |

## *Lamm*

- M 8 Lamm Korma** € 8,50  
*- Ein Gericht aus der königlichen Moghul-Küche -  
Lammfleisch wird in einer milden Sauce aus Gewürzen,  
Sahne, Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen zubereitet  
Tender Lamb pieces cooked in a mildly sauce from spices,  
cream, almonds, coconut and cashewnuts*
- M 10 Lamm Madras** € 8,50  
*Zartes Lammfleisch in scharfer Special-Sauce mit frischen  
Champignons  
Tender lamb pieces prepared in a spicy madras sauce with  
fresh mushrooms*
- M 12 Lamb Vindaloo** € 8,50  
*Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce  
Tender Lamb pieces cooked with potatoes in a tangy  
spicy sauce*
- M 13 Palak Gosht** € 8,50  
*Zartes Lammfleisch mit Blattspinat in aromatischer  
Gewürzmischung gebraten  
Tender pieces of lamb cooked with spinach and flavoured*

## *Fisch*

- M 21 Machi Mango Curry** € 8,50  
*Tilapiafilet in einer würzigen Sauce mit Mangostücken  
Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with  
fresh mango*
- M 22 Machi Korma** € 8,50  
*Tilapiafilet in milder Sauce mit Mandeln, Kokosnuß und  
Cashew-Nüssen*

## Vegetarisch

- M 23 Tarka Daal** € 6,50  
*Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Gewürzen*  
*Lentils with in butter sauted onions and spices*
- M 25 Palak Paneer** € 6,50  
*Hausgemachter Frischkäse und Blattspinat mit Gewürzen gebraten*  
*Fresh home made cheese with spinach, cooked in onions, tomatoes, yoghurt and spices*
- M 26 Mixed Vegetables, Gemüse-Curry** € 6,50

## Tandoori – Spezialitäten

*Unsere Tandoori-Spezialitäten werden in dem speziellen traditionellen Lehmofen gegart und auf frischem Gemüse serviert.*

*Dadurch wird ein einzigartiges und geschmacksintensives Aroma erzielt.*

*Our Tandoori-Specialities are roasted in a special traditional clay oven and served on fresh vegetables. This gives the unique flavour*

- M 27 Chicken Tandoori** € 8,50  
*Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart*  
*Chicken fillet roasted in tandoor*
- M 28 Lamb Chops** € 8,50  
*Zarte Lammkoteletts mariniert und im Tandoor gegart*  
*Selected lamb chops, delicately spiced and grilled on charcoal*
- M30 Lamm Tikka** € 12,50  
*Zartes neuseeländisches Lammrückenfilet, orientalisch gewürzt, im Tandoor gegart, auf frischem Gemüse, dazu reichen wir pikant gewürzte Sauce und unseren köstlichen Basmati-Reis*  
*New Zealand lamb back filet roasted in tandoor, on different fresh vegetables, with spicy sauce and exquisite basmati-rice*

## *Reisgerichte*

**M 31 Chicken Biryani** € 7,90

*Hähnchenbrustfilet mit Reis gedünstet, mild gewürzt,  
mit Mandeln und Kokosraspeln, mit erfrischendem Raita*  
*Chicken fillet with rice, cooked in a mildly sauce, with  
almonds and coconut, with cool whipped Raita*

**M 32 Vegetable Biryani** € 7,00

*Reis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen, mit  
erfrischendem Raita*  
*Rice baked with vegetables and fine spices with  
almonds and coconut, with cool whipped Raita*

**M 33 Lamm Biryani** € 8,50

*Zarte Lammfleischstücke mit Reis gedünstet,  
mild gewürzt mit erfrischendem Raita*  
*Lamb pieces with rice, cooked in a mildly sauce  
with cool whipped Raita*

## *THALI*

*4 versch. Gerichte auf einer Platte, dazu unser köstlicher Basmati-Reis*

*4 different dishes on one plate with exquisite basmati-rice*

**M37 Chicken-Thali** € 9,90

- \* *Chicken Korma*  
*Hähnchenbrustfilet in einer milder Sauce mit Cashew-Nüssen*  
*Chickenfilet in a mildly sauce with cashew-nuts*
- \* *Chicken Tandoori*  
*Hähnchenbrustfilet am Spieß im Tandoor gegrillt*  
*Chickenfilet marinated and roasted in tandoor*
- \* *Chicken Curry*  
*Hähnchenbrustfilet in Curry-Sauce*  
*Chickenfilet in a spicy curry-Sauce*
- \* *Mixed Vegetables*  
*Gemischtes, frisches Gemüse / Mixed vegetables*

**M38 Lamm-Thali** € 12,50

- \* *Mutton Korma*  
*Zartes Lammfleisch in einer milder Sauce mit Cashew-Nüssen*  
*Tender lamb pieces cooked in a mildly sauce with cashew-nuts*
- \* *Lamm Tikka*  
*Saftig marinierte Lammlachse am Spieß im Tandoor gegrillt*  
*Tandoori roasted lamb backfilet*
- \* *Lamm Curry*  
*Zartes Lammfleisch in Curry-Sauce*  
*Tender lamb in a curry-Sauce*
- \* *Mixed Vegetables*  
*Gemischtes, frisches Gemüse / Mixed vegetables*

**M39 Vegetarisches Thali**

€ 8,50

\* *Sabzi Korma*

*Frisches Gemüse in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne  
Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen*

*Fresh vegetables cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds,  
coconut and cashewnuts*

\* *Tarka Daal*

*Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Knoblauch  
Lentils with in butter sauted onions and garlic*

\* *Mixed Vegetables*

*Verschiedene frische Gemüse, fein gewürzt, in Curry-Sauce  
Mixed vegetables*

\* *Raita*

*Erfrischender Joghurt mit Gurke und Paprika  
Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs*

*Offene Weißweine*

Weißweine

*Chardonnay                      Sur de Mistral                      (Languedoc) 1 Liter*

*Trocken, leicht und säurearm*

*Pinot Grigio                      Casale Lago                      (Veneto) 0,75 Liter*

*Trocken und fruchtig*

*Silvaner                      Meintzinger                      (Baden) 1 Liter*

*Trocken und knackig, mit schöner Fülle*

*Weißburgunder                      Naegele                      (Pfalz) 1 Liter*

*Halbtrocken und sehr fruchtig*

*Riesling*                      *Freimuth*                      (*Rheingau*) 1 Liter  
*Trocken, erfrischend und spritzig*

### Roseweine

*Merlot Rose*                      *Keth*                      (*Rheinhessen*) 1 Liter  
*Mild, mit schöner Erdbeernote*

## *Offene Weine*

### *Rotweine*

*Cabernet Sauvignon*    *Sur de Mistral*                      (*Languedoc*)  
*Trocken, mineralisch und säurearm*

*Dornfelder*                      *Keth*                      (*Rheinhessen*)  
*Halbtrocken, dunkelrot und kräftig*

*Montepulciano*                      *Casale Lago*                      (*Abruzzan*)  
*Trocken, fruchtbetont und weich*

*Primitivo*                                      *Casale Lago*                      (*Apulien*)  
*Trocken, weich und schmeichelnd*

## *Flaschenweine 0,75 Liter*

### *Weißweine*

*Riesling Kabinett*                      *Freimuth*                      (*Rheingau*)  
*Trocken, mineralisch mit knackiger Säure*

*Sauvignon Blanc*                      *Rochette*                      (*Loire*)  
*Trocken, fein und elegant*

*Gavi di Gavi*                      *Il Rocchin*                      (*Piemont*)  
*Trocken, leicht mit zarter Säure*

*Dornfelder*                      *Naegele*                      (*Pfalz*)  
*Mild und vollmundig*

*Roseweine*  
*Bardolino Chiaretto*              *Santi*                      (*Veneto*)  
*Trocken, vollmundig und weich*

## ***Rotwein 0,75 Liter***

*Verführer Rotweincuvee*              *Benderhof*                      (*Rheinhessen*)  
*Trocken, fruchtig und weich*

*Montepulciano*                      *La Silutta*                      (*Abruzzan*)  
*Mild, kräftig und fruchtig*

*Menuts*                      *Pierre Rviere*                      (*Bordeaux*)  
*Trocken, kräftig und elegant*

*Crianza*                      *Bodegas Muriel*                      (*Rioja*)  
*Trocken, harmonisch und weich*

*Dornfelder*                      *Naegele*                      (*Pfalz*)  
*Lieblich, vollmundig mit zarter Säure*



## *Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen*

- **1** Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
- **2** Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- **3** Enthält Ei/-Erzeugnisse
- **4** Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- **5** Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- **6** Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- **7** Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- **8** Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
- **9** Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- **10** Enthält Senf/-Erzeugnisse
- **11** Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- **12** Enthält Schwefeloxid/Sulfite
- **13** Enthält Lupine/-nerzeugnisse
- **14** Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

### *1. LMIV – Allergene*

- **A** Mit Süßungsmittel(n)
- **B** Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- **C** Enthält Aspartam
- **D** Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- **E** Enthält Süßholz
- **F** Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- **G** Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

### *2. Zusatzstoffe*

- **H** Mit Farbstoff
- **I** Mit Konservierungsstoff
- **J** Mit Nitritpökelsalz
- **K** Mit Nitrat
- **L** Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- **M** Mit Antioxidationsmittel
- **N** Mit Geschmacksverstärker
- **O** Geschwärzt
- **P** Gewachst
- **Q** Mit Phosphat
- **S** Sulfite

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.