



Restaurant

Punjab Tandoori Restaurant

Wallau str 52

55118 Mainz

Tel.: 061 318862544

Fax: 061318862545

<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***

- | | | |
|----|--|---------|
| 0 | <i>Papadam</i> | € 1,00 |
| 1 | <i>Mulligatawny</i>
<i>Linsensuppe nach südindischer Art</i>
<i>The famous South Indian Potage, simmered with lentils an spices</i> | € 4,50 |
| 2 | <i>Yakhny</i>
<i>Hühnersuppe / Chickensoup</i> | € 4,90 |
| 3 | <i>Samosa</i>
<i>Mit Gemüse gefüllte Pastete</i>
<i>Patty stuffed with or vegetables</i> | € 5,50 |
| 4 | <i>Murgh Tikka</i>
<i>Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt mit Garam</i>
<i>Masala, im Tandoor gegart</i>
<i>Chicken fillet roasted on skewers in a clay oven</i> | € 7,50 |
| 5 | <i>Fisch Pakoras</i>
<i>Fischfilet in speziell gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken</i>
<i>Fisch fillet marinated in gramflour battered and fried</i> | € 6,50 |
| 6 | <i>Murgh Pakoras</i>
<i>Hähnchenbrustfilet in gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken</i>
<i>Chicken fillet marinated in gramflour battered and fried</i> | € 6,50 |
| 7 | <i>Onion Bhaji</i>
<i>Zwiebelringe in Kichererbsenteig ausgebacken</i>
<i>Onion rings fried with gramflour</i> | € 4,50 |
| 8 | <i>Keema Nan</i>
<i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit</i>
<i>saftigem gehacktem Fleisch</i>
<i>Leavened bread stuffed with minced meat</i> | € 5,50 |
| 10 | <i>Sabzi Pakoras</i>
<i>Frisches Gemüse, ausgebacken in Kichererbsenteig</i>
<i>Fresh vegetables fried with gramflour</i> | € 5,50 |
| 11 | <i>Cheese Nan</i>
<i>Im Tandoor gebackenes Fladenbrot, gefüllt mit hausgemachtem Käse</i>
<i>Leavened bread stuffed with fresh home made cheese</i> | € 5,50 |
| 12 | <i>Gemischte Vorspeise (für eine Person)</i>
<i>Mixed Appetizers (for one person)</i> | € 6,90 |
| 13 | <i>Gemischte Vorspeise (für zwei Personen)</i>
<i>Mixed Appetizers (for two persons)</i> | € 13,00 |

Tandoori Spezialitäten . Tandoori Specialities

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

Dadurch wird ein einzigartiges und geschmackintensives Aroma erzielt.

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

- 20 **Punjabi Tikka** € 17,90
Hähnchenbrustfilet mariniert in Joghurt, Cashewnüssen und Mandeln, orientalisches Gewürz, im Tandoor gegrillt
Chicken fillet marinated in yoghurt, cashewnuts and almonds, roasted in tandoor
- 21 **Chicken Tandoori** € 17,90
Hähnchenbrustfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart
Chicken fillet marinated and roasted in tandoor
- 22 **Lamm Tikka** € 19,50
Neuseeländisches Lammrückenfilet am Spieß im Tandoor gegart
New Zealand lamb back fillet roasted in tandoor
- 23 **Lamm Chicken Tikka** € 18,50
Hähnchenbrustfilet und Lammrückenfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart
Chicken and Lamb back fillet marinated and roasted in tandoor
- 25 **Tandoori Mix** € 22,50
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)** € 18,50
Tilapiafilet in feinen Gewürzen und Kräutern mariniert, im Tandoor gegart
Tilapia fillet marinated and roasted in charcoal clay oven
- 27 **Jhinga Tikka (Tandoori Garnelen)** € 24,50
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

Huhn . Chicken

- 30 ***Chicken Mango Curry*** € 16,90
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*** € 16,90
- 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*** € 16,90
Hähnchenbrustfilet in einer scharfen Speziialsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und frischen Champignons zubereitet
Chicken fillet in a hot madras sauce with fresh mushrooms
- 33 ***Chicken Curry*** € 16,90
Hähnchenbrustfilet in Currysauce
- 34 ***Tandoori Chicken Masala*** € 16,90
Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientalisch gewürzt in Speziialsauce
Tandoori baked chicken fillet cooked in oriental spices in special sauce
- 35 ***Karahi Chicken*** € 16,90
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
- 36 ***Chicken Vindaloo*** € 16,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Chicken fillet cooked with potatoes in a tangy spicy sauce

- 37 **Palak Chicken** € 16,90
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** € 16,90
Hähnchenbrustfilet würzig zubereitet mit verschiedenen frischen Gemüsen in Curry Sauce
Chicken fillet delicatly spiced with different fresh vegetables in curry-sauce
- 39 **Chicken Jalfrazie** € 16,90
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 carotts in a curry-sauce
- 40 **Chicken Pasanda** € 16,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in einer orientalisich gewürzten Mandel-Kokos-Sauce
Chicken fillet cooked in oriental spices with almonds-coconut-sauce
- 41 **Chicken Chilli** € 16,90
- Spezialität des Hauses -
Hähnchenbrustfilet gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Gewürzen in Chilli-Sauce
Chicken fillet cooked with onions, paprika and spices in chilli-sauce
- 42 **Butter Chicken (Chicken Makhni)** € 16,90
In yougrut mariniert Hähnchenbrustfilet in einer süß-cremigen tomatonsouce.
In yougrut marinated tender chicken in a sweet creamy tommato souce

Lamm . Lamb

- 51 **Lamm Korma** € 17,90
- 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** € 17,90
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** € 17,90
Zartes Lammfleisch in exotischer Curry-Sauce
Tender lamb pieces in an exotic curry-sauce
- 54 **Tandoori Tikka Masala** € 17,90
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** € 17,90
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** € 17,90
Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in einer pikanten Sauce
Tender lamb cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- 57 **Palak Gosht** € 17,90
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** € 17,90
Gebratene Lammfleischstücke in einer orientalisch gewürzten Mandel-Kokosnuß-Sauce
Lamb pieces cooked in oriental spices with almonds-coconut-sauce

- 60 **Sabzi Gosht** € 17,90
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** € 17,90
Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango

- 91 **Machi Korma** € 17,90
- 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)** € 17,90
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** € 18,50
Garnelen in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken
Prawns cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango

- 96 ***Jhinga Korma*** € 18,50
 - 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*** € 18,50
 Garnelen mit frischen Zwiebeln und Tomaten mit Blattspinat
Prawns cooked with spinach and exotic spices
- 99 ***Jhinga Curry*** € 18,50
 Garnelen gebraten in einer exotischen Curry-Sauce
Prawns cooked in an exotic curry-sauce

Vegetarische Gerichte . Vegetarian Dishes

- 108 ***Bhindi Masala*** €14,99
 Okraschoten mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und
 Knoblauch mit orientalischen Gewürzen
Bhindi with fresh tomatoes, onions, ginger and garlic with oriental spices
- 109 ***Sabzi Korma*** € 14,99
 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*** € 14,99
 Frisches Gemüse in einer würzigen Sauce mit frischen
 Mangostücken
Fresh vegetables in a spicy sauce with fresh mango pieces
- 111 ***Aloo Chana Masala (vegan)*** € 14,99
 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 (vegan)** € 14,99
Linsen mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch
Lentils with onions, ginger and garlic
- 113 **Punjabi Paneer Masala** € 14,99
Hausgemachter Frischkäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch
Fresh home made cheese with tomatoes, onions, garlic and oriental spices
- 114 **Palak Paneer** € 14,99
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) (vegan)** € 14,99
Gemüse-Curry aus verschiedenen frischen Gemüsen
Mixed vegetables
- 116 **Bengen Bharta (vegan)** € 14,99
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 (vegan)** € 14,99
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** € 2,50
*Fladenbrot aus Weizenmehl, Butter und Knoblauch
im Tandoor gebacken
Leavened bread stuffed with butter, garlic baked in tandoor*
- 119 **Nan** € 2,20
*Fladenbrot aus Weizenmehl im Tandoor gebacken
Leavened bread of fine flour*
- 120 **Butter Nan** € 2,50
*Fladenbrot aus Weizenmehl und Butter im Tandoor gebacken
Leavened bread of fine flour with butte*
- 121 **Roti** € 2,00
*Fladenbrot aus Vollkornmehl
Whole wheatbread*
- 122 **Paratha** € 2,50
*Blättriges Brot aus Vollkornmehl mit Butter zubereitet
Buttered and leavened whole wheatbread*
- 123 **Raita** € 3,50
*Erfrischender Joghurt mit Gurke, mild gewürzt
Cool whipped yoghurt with cucumber and various herbs*
- 125 **Sabzi** € 5,50
Gemischtes Gemüse / Mixed vegetables
- 126 **Gobi** € 5,50
Blumenkohl / Cauliflower
- 127 **Tarka Daal** € 5,50
Linsen / Lentils
- 128 **Palak** € 5,50
Blattspinat / Spinach
- 129 **Jeera Aloo** € 5,50
*Kartoffelcurry mit Kümmel
Potatoes tossed in cumin seeds*

Salate . Salads

- 130 ***Kleiner Salat*** € 4,00
Kleiner bunt gemischter Salat
Mixed salad
- 131 ***Thunfisch Salat*** € 7,50
Großergemischter 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
Großergemischter Salat mit gebratenen Champignons,
dazu frisch gebackenes Fladenbrot
Mixed salad with mushrooms and fresh round flat
cake bread
- 133 ***Punjabi Salat*** € 8,50
Großergemischter 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
Großergemischter 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
Großergemischter 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** € 46,00
Gemischte Vorspeisen (2 Pers)

Lamm Tikka

Zarte Lammrückenstücke in einer speziellen Gewürzmischung am Spieß im Tandoor gegrillt

Tandoori Chicken Masala

Im Tandoor gebackenes Hähnchenbrustfilet, orientalisches gewürzt, in Speziialsauce

dazu Basmati-Reis und Nan-Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl

302 **MENU II** € 51,00
Gemischte Vorspeisen (2 Pers)

Tandoori Mix

Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten

Bhuna Gosht (Lamm)

Zarte Fleischstücke in einer ausgewogenen Mischung aus verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischen Champignons

dazu Basmati-Reis und Nan-Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl

303 **MENU III** € 61,00

Fisch Pakoras (Vorspeise)

Fischfilet in speziell gewürztem Kichererbsenteig ausgebacken

Jhinga Shahi Tandoori Garnelen

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

Machi Mango Curry

Tilapiafilet in einer würzigen Sauce aus Sahne mit frischen Mangostücken

dazu Basmati-Reis und Nan-Fladenbrot aus Weizenmehl

Dessert nach Wahl

Mittagstisch . Lunch

Montag bis Freitag von 11.00 – 14.30 Uhr, außer an Feiertagen

Chicken

- M 1 **Chicken Mango Curry** € 8,90
Hähnchenbrustfilet in würziger Sauce mit frischen Mangostücken
Tender chicken fillet cooked in a delicately flavoured sauce with fresh mango
- M 2 **Chicken Korma** € 8,90
Hähnchenbrustfilet in einer milden Sahnesauce mit Mandeln, Kokosnuß und Cashew-Nüssen
Tender chicken fillet cooked in a mildly sauce from spices, cream, almonds, coconut and cashewnuts
- M 3 **Chicken-Curry** € 8,90
Hähnchenbrustfilet in Curry-Sauce
Chicken fillet in curry-sauce
- M 4 **Chicken Madras** € 8,90
Zartes Hähnchenbrustfilet in scharfer Sauce mit frischen Champignons
Chicken fillet in a hot madras sauce with fresh mushrooms
- M 6 **Chicken Vindaloo** € 8,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffeln in pikanter Sauce
Chicken fillet cooked with potatoes in a tangy spicy sauce
- M 7 **Palak Chicken** € 8,90
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat in einer aromatischen

*Gewürzmischung gebraten
Chicken fillet cooked with spinach and flavoured with spices*

Lamm

- M 8 **Lamm Korma** € 9,50*
*- 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** € 9,50*
*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** € 9,50*
*Zartes Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter
Sauce Tender Lamb pieces cooked with potatoes in a
tangy spicy sauce*
- M 13 **Palak Gosht** € 9,50*
*Zartes Lammfleisch mit Blattspinat in aromatischer
Gewürzmischung gebraten
Tender pieces of lamb cooked with spinach and flavoured
with spices*

Fisch

- M 21 **Machi Mango Curry** € 9,50*
*Tilapiafilet in einer würzigen Sauce mit Mangostücken
Tilapia fillet cooked in a delicately flavoured sauce
with fresh mango*

- M 22 **Machi Korma** € 9,50
*Tilapiafilet in milder Sauce mit Mandeln, Kokosnuß und
Cashew-Nüssen*
*Tilapia fillet cooked in a mildly sauce from spices,
with almonds, coconut and cashewnuts*

Vegetarisch

- M 23 **Tarka Daal** € 7,90
Linsen mit in Butter gerösteten Zwiebeln und Gewürzen
Lentils with in butter sauted onions and spices

- M 25 **Palak Paneer** € 7,90
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** € 7,90

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** € 9,50
Hähnchenbrustfilet im Tandoor gegart
Chicken fillet roasted in tandoor

- M 29 **Lamm Chicken Tikka** € 11,50

Hähnchenbrustfilet und Lammrückenfilet mariniert, am Spieß im Tandoor gegart
Chicken and Lamb back fillet marinated and roasted in tandoor

- 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 fillet roasted in tandoor, on different fresh vegetables, with spicy sauce and exquisite basmati-rice

Reisgerichte

- M 31 **Chicken Biryani** € 8,90
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** € 9,50
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** € 11,90

- * **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** € 13,50

- * **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** € 10,50

- * **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