



I 92 Tamarind Hill Oerlikon - Indisch, Vegan

TOP SELLING

- 812 Butter Naan** 4.50
Naan mit Knoblauch und Butter

VORSPEISEN

- 100 Aloo Tikki, mit Tamarind-Dattel-Sauce, Minze und grünem Apfelchutney** 9.50
Eins der beliebtesten Gerichte aus der Stadt Patiala im Nordwesten von Punjab; Gebratene Kartoffelküchlein mit einer Tamarind-Dattel-Sauce, Minze und grünem Apfelchutney
- 101 Onion and Potato Fritters, mit Minze-Sauce und Mango-Chutney** 9.50
Mild gewürzte Zwiebel- und Kartoffelkrapfen, serviert mit Minzsauce und Mangochutney
- 102 Palak ka phool** 10.50
Frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und jungem Spinat gefüllt, serviert mit Birnen-Tamarindenchutney
- 103 Samosa vegetarisch** 10.50
Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen und von Hand gemahlenen Gewürzen
- 104 Samosa mit Poulet** 10.50
Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen oder mit gehacktem Pouletfleisch und von Hand gemahlenen Gewürzen
- 105 Lamb Seekh Kebab, mit Minz-Sauce** 12.50
Lammkebab mit frisch gemahlenen Gewürzen, im Tandurofen zubereitet, serviert mit Minzsauce
- 127 Lasuni Mushrooms** 11.50
In Bierteig frittierte Champignons, serviert mit hausgemachter Knoblauchsauce
- 136 Keema Naan** 14.50
Mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala gekochtes Lammhackfleisch auf frischem Naan Brot
- 137 Amritsari Machi** 14.50
Im Backteig frittierter Fisch mit sauer eingelegten roten Zwiebeln, serviert mit Mint-Sauce
- 138 Bhutani Prawns** 16.50
In Butter, Knoblauch, Senfsamen und Curryblättern gebratene Riesencrevetten
- 139 Hydrabadi Tikka** 13.50
In Yohurt, frischer Minze und Chily marinierte Pouletbrust, serviert mit Randen und Mango - Chutney
- 106 Tamarind Lamb Fry** 14.50
In Backteig frittierte Lammfiletstreifen mit süßem Chili und einer Sauce mit geräuchertem Koriander
- 109 Duck Tikka, mit Minze und grünem Apfelchutney** 13.50
Im Tandurofen zubereitete, marinierte Ente, serviert mit Minze und grünem Apfelchutney
- 110 Tamarind Mix Platter (für 2 Personen)** 24.50
Samosa (vegetarisch & Poulet), Palak Ka Pool, Aloo Tikki, Lamm Seekh Kebab, Poulet Tikka

SUPPE

- 140 Tomato Soup** 14.00
Tomtensuppe
- 285 Cream of Mushroom Soup** 14.00
Champignon Creme
- 141 Palak and Dal Soup** 14.00
Leichte Linsensuppe mit jungem Spinat und frisch gemahlenen Gewürzen

- 142 Mango Mint Shorba** 14.00
Frische Mango-Minzsuppe mit indischen Kräutern und Gewürzen

SALAT

- 150 Indian Summer Salad** 13.95
Frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Mangochutney
- 151 Chicken Tikka Salad** 14.95
Marinierte Pouletbrust mit Gartensalat, Kichererbsen, Gurken und Tomaten
- 152 Sweet Chilli Mix Sea Food Salad** 16.95
Fish, Clams, Squids, Mussels, cuttlefish, octopus and shrimps with rocket leaves, Cumin, ground cloves and dill with homemade sweet and chilli dressing

HAUPTSPEISEN

- 111 Chicken Korma** 34.00
Cremige Cashewnuss-Mandelsauce mit Safran und sehr milden Gewürzen
- 112 Chicken Tikka Masala** 34.00
Cremige Knoblauch-Tomatensauce mit hand zerdrückten Bockshornkleblättern
- 113 Chicken Kashmiri** 34.00 🔥🔥🔥
Marinierte Pouletbrust in einer würzigen Cashewnussauce gekocht, die mit Bockshornklee verfeinert wurde
- 114 Lamb Vindaloo** 33.00 🔥🔥🔥
Eine sehr scharfe Currysauce mit Vindaloo Masala, Kartoffeln und Zwiebelchutney
- 118 Keema Matter** 33.00 🔥🔥🔥
Gehacktes Lammfleisch und grüne Erbsen in einer Sauce aus Tomaten, Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch
- 116 Prawn Tak a Tak** 36.00 🔥🔥🔥
Sehr scharfe, dicke Sauce mit roten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Ingwer
- 130 Butter Chicken** 34.00
In Stücke geschnittenes Poulet aus dem Tandurofen in einer cremigen Tomatensauce mit Rahm und Butter verfeinert .Serviert mit gedämpftem Reis.
- 131 Chicken Chettinad** 33.00
Ein beliebtes Gericht von der Küste Süd-Indiens: Poulet mit schwarzem Pfeffer, Zimt, Curryblättern und Kokosnuss, Reis
- 132 Lamb Rogan Josh** 35.00
Eine Kashmiri-Delikatesse: Aromatisch gewürzte Lammkeule, langsam am Knochen gegart, Reis
- 133 Goa Fish Curry** 34.00
In einer cremigen Kokosnussauce gekochter Fisch, mit Senfkörnern und Lorbeerblättern, Reis
- 134 Prawn Jalfrezi** 35.00
Mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten gekochte Riesencrevetten, gewürzt mit Carom-Samen, Reis
- 291 Rajasthani Ragda Meat** 36.00
Aus der rosafarbenen Stadt: Für dieses spezielle Gericht wird gehacktes Lammfleisch und gewürfelte Pouletbrust in einer Sauce mit Kreuzkümmelsamen und Garam Masala gekocht
- 300 Duck Madras** 36.00
Marinierte Ente in einem würzigen Madras Curry
- 161 Palak Paneer** 29.00
Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm

192 Tamarind Hill Oerlikon - Indisch, Vegan

359	Aloo Ghobi Blumenkohl und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma	29.00
119	Aloo Baingan 🍋🍋 In der Pfanne gebratene Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma	29.00
162	Dal Tadka Gelbe Linsen mit Kümmel gekocht und geräucher	23.00
163	Dal Makhani Linsen mit Tomatenchutney, Butter, Rahm und Gewürzen	27.00
164	Jeera Aloo Kartoffeln mit Kümmel und Koriander gekocht und mit Limettensaft verfeinert	23.00
165	Bhindi Masala In der Pfanne gebratene Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch	28.00
168	Paneer Butter Masala Frischkäse in einer cremigen Tomatensauce gekocht, mit Rahm und Butter abgerundet und mit grünem Chili und Koriander garniert	31.00
169	Matter Paneer Frischkäse und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, in einer traditionellen Currysauce gekocht	29.00
170	Malai Kofta Ein nordindisches, mughlaisches Gericht: Cremige Cashewnuss-Sauce mit vegetarischen Frischkäse-Klößen	32.00
124	Rajma 🍋🍋 Rote Bohnen in einem traditionellen Curry aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer gekocht	28.00
292	Aloo Matter Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, gekocht in einer traditionellen Currysauce	28.00
293	Chana Masala Kichererbsen in einem traditionellen Zwiebel-Knoblauch- und Ingwercurry gekocht	26.00
290	Vegetarian Almond and Coconut Sauce Mischgemüse in sehr reichhaltiger, cremiger Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert	29.00
167	Shahi Mix Veg Mischgemüse gekocht in reichhaltiger Zwiebel-Cashewnuss Sauce	31.00

THALIS

244	Vegetarian Thal Drei Gemüsecurrys mit Dal, serviert mit Raita, Papad, Basmatireis und Naan	34.50
231	Chicken Thali Pouletcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	36.50
232	Lamb Thali Lammcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	38.50
233	Fish Thali Fischcurry, und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	35.50
234	Spicy Shrimp Curry Crevetten-Curry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Papad, Raita, Basmatireis und Naan	39.50

TANDOORI

Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Auswahl von Poulet, Lamm, Fisch, Crevetten oder Frischkäse im traditionellen Tandurofen zubereitet. Serviert mit gedämpftem Reis.

180	Tandoori - Pouletbrust	34.00
181	Tandoori - Ente	36.00
183	Tandoori - Krevetten	37.00
184	Tandoori - Frischkäse	34.00
305	Tandoori - Mixed Grill Ente, Poulet und Crevetten	39.00

BIRYANI (REISGERICHT)

Das Gemüse oder Fleisch wird zusammen mit dem Reis mariniert und gekocht. Seinen wohlriechenden und aromatischen Geschmack erhält es durch das sachte Weiterkochen auf niedriger Flamme

200	Biryani - Vegetarisch	31.00
201	Biryani - Poulet	34.00
202	Biryani - Lamm	36.00
401	Biryani - Krevetten	36.00
203	Biryani - Tamarind Mix	37.00

REIS

190	Gedämpfter Reis	4.50
191	Pilaw Reis	6.50
400	Zwiebel Reis	6.50
193	Zitronenreis	6.50
125	Reis mit grünen Erbsen	6.50

BROTE

210	Butter Naan Naan mit Butter	4.50
211	Knoblauch Naan Naan mit Knoblauch und Butter	5.50
212	Knoblauch-Zwiebel-Koriander Naan	6.50
213	Peshawari Naan Naan mit Kokosraspeln, Rosinen, Mandeln und kandiertem Zucker	6.50
214	Paratha Vollkornbrot mit Butter in einer Pfanne zubereitet	5.50
215	Pudina Paratha Vollkornbrot mit frischer Minze und Butter zubereitet	6.00
216	Tandoori Roti Vollkornbrot	4.50
296	Cheese Naan	6.50
126	Masala Naan Naan mit Chili und Zwiebeln	6.50
298	Gluten Free Bread	6.00

DESSERTS

280	Gulab Jamun Klassische Süßspeise aus der indischen Küche. Frittierte Teigbällchen aus eingekochter, cremiger Milch in aromatisiertem Zuckersirup, garniert mit Nüssen	9.50
271	Tandoori Pineapple Karamellisierte Ananas aus dem Tandurofen, serviert mit Sorbet und Brandy	13.00
500	Kulif mit Malai Indische Eisspezialität, Malai oder mit Pistazien	9.50
501	Kulfi mit Pistazien Indische Eisspezialität, Malai oder mit Pistazien	9.50
502	Rice Pudding In Milch gekochter Reis mit Trockenfrüchten (gekühlt)	11.50
503	Chocolate Samosas Deep fried pastry filled with chocolate cooked with cinnamon and cookies	12.50
504	Dom Rubinrot Himber Mousse, Himberfruchtpuree mit Schokomantel	12.50
505	Mango and Passionsfruit Cheese Cake Cheese cake with mango and passionfruit	12.50

ICE TEA

Hausgemacht

220	Mango-Jasmine Ice Tea 0,5 l	6.00
221	Ginger-Lemongrass Ice Tea 0,5 l	6.00

BIER

230	Cobra Beer 0,3 l	6.00
-----	-------------------------	------