

370 Tandoor - Indisch

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

- 800 Naan** 5.00
Fladenbrot, mit oder ohne Butter

VORSPEISEN

- 101 Onion Bhaji** 7.50
Zwiebeln mit Kichererbsenmehl, paniert und frittiert
- 102 Methi Chaman Kebab** 7.00
Kartoffel-Käse-Pastetchen, mit getrockneten Bockshorn-Klee-Blättern und milden Gewürzen
- 103 Cocktail Samosa (2 Stück)** 7.50
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln und grünen Erbsen, serviert mit Pfefferminzsauce
- 104 Aap Ki Pasad Ki Chat** 6.50
Eine kalte indische Vorspeise mit Kartoffeln
- 105 Aap Ki Pasad Ki Chat** 7.50
Eine kalte indische Vorspeise mit Poulet
- 106 Aap Ki Pasad Ki Chat** 9.50
Eine kalte indische Vorspeise mit Krevetten
- 107 Seekh Tak-A-Tak** 9.50
Lammfleischspießli, gebraten, mit Zwiebeln und Pfefferminzsauce
- 108 Seekh Tava Chicken** 9.50
Pouletfleischspießli, gebraten, mit Zwiebeln und Pfefferminzsauce
- 109 Papad (2 Stück)** 4.00
Gebratener Linsen-Pfannkuchen, serviert mit verschiedenen Chutnies
- 110 Hara Bhara Salad** 8.50
Grüner Salat
- 111 Milla Julla** 7.50
Auswahl verschiedener Vorspeisen: 1 Samosa, 1 Methi Chamen Kebab, 1 Chili Popper

SUPPEN

- 120 Mulligatwani** 7.00
Kräftige pürierte Linsensuppe, mit Kokosmilch und Curry-Blättern, garniert mit Reis
- 121 Tamater Pudina Ka Shorba** 7.00
Dünne Tomaten-Pfefferminzsuppe
- 122 Murg Shorba Keralai** 7.50
Milde Pouletsuppe mit Kokosnuss, abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Zitrone

REISGERICHTE

- 180 Chicken Biryani** 25.00
Gedämpfter Basmati Reis, angereichert mit Pouletstücken, Zwiebeln, Rosinen und Cashewnüssen, verfeinert mit einer mild indischen Currygewürzmischung
- 181 Lamb Biryani** 28.00
Gedämpfter Basmati Reis mit Lammfleischstücken, mariniert in Joghurt mit einer milden indischen Gewürzmischung
- 182 Vegetables Biryani** 20.00
Gedämpfter Basmati Reis, angereichert mit saisonalem Gemüse, Zwiebeln, Bohnen und gerösteten Cashewnüssen

TANDOORI (AUS DEM TONOFEN)

- 130 Jhinga Tandoori** 36.00
Riesencrevetten, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, gebraten im Tandoor, dazu Reis

- 131 Tandoori Fisch (Seeteufel)** 32.00
Seeteufelfilet, mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen, gebraten im Tandoor, dazu Reis
- 132 Tandoori Murg** 27.00
Mistkratzerli (mit Knochen), mariniert in Joghurt, Knoblauch, Ingwer und verschiedenen Gewürzen, gebraten im Tandoor, dazu Reis
- 133 Murg Tikka** 27.50
Zarte Pouletstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt mit verschiedenen Gewürzen, gekocht im Tandoor, dazu Reis
- 134 Methi Malai Tikka** 27.00
Pouletstücke ohne Knochen, mariniert in Joghurt, getrockneten Bockshornklee-Blättern, frischen Kräutern, dazu Reis
- 135 Maans Ke Sule (Lamm Tikka)** 34.00
Zarte Lammfleischstücke, über Nacht mariniert in frischen Gewürzen, gebraten im Tandoor, dazu Reis
- 136 Tandoori Sangam** 29.50
Eine Auswahl, enthaltend: murg tikka, methi malai tikka, lamb tikka, die perfekte Kombination für Ihren «Tandoori-Gluscht», dazu Reis
- 137 Subz Tak-A-Tak** 26.00
Frische Hüttenkäsestäbchen, Kartoffel, Zwiebel, Pilze, Aubergine, Tomate, Blumenkohl, mit Tandoori-Gewürzen, gegrillt im Tandoor, dazu Reis
- 138 Paneer Tikka Shashlik (vegetarisch)** 28.50
Hausgemachter Hüttenkäse-Würfelstücke mariniert in Tandoor-Gewürzen, grilliert mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Ananasstücke, dazu Reis

FLEISCH + FISCH

- 140 Malabar Fisch Curry** 31.00
Exotisches Fisch-Curry-Gericht von der Westküste, dazu Reis
- 141 Jhinga Vindaloo** 34.00
Riesencrevetten, gekocht mit Kartoffelstücken in würziger, scharfer Sauce, dazu Reis
- 142 Chicken Curry** 27.00
Pouletfleischstücke nach Punjabi-Art, mit Tomaten, Knoblauch, frischem Ingwer, frischem Koriander und Gewürzen, dazu Reis
- 143 Murg Korma Zafrani** 27.00
Pouletstücke ohne Knochen, nach traditioneller Art des Königs von Mughal, in Safransauce, dazu Reis
- 144 Murg Tikka Masala** 29.50
In Europa bekannt als Chicken Tikka Masala. Pouletstücke, gebraten im Tandoor, in Tomatensauce, mit Rahm und Butter. Spezialität des Hauses, dazu Reis
- 145 Chicken Chettinaad** 28.50
Pouletfleisch, gekocht mit frisch zerstoßenen Gewürzen, Kokosnuss, Zwiebeln. Eine Spezialität vom Deccan Plateau, dazu Reis
- 146 Chicken Vindaloo** 27.00
Zarte Pouletstücke, gekocht mit Kartoffelstücken in würziger, scharfer Sauce, dazu Reis
- 147 Murg Lababdar** 29.00
Pouletstücke, gekocht mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Chili, abgeschmeckt mit einem Hauch Honig und Rahm, dazu Reis
- 148 Kadai Murg** 27.50
Zarte Pouletstücke, gekocht mit Julienne aus Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, garniert mit Julienne aus Ingwer und gehacktem Koriander, dazu Reis

370 Tandoor - Indisch

149 Gosht Roganjosh Lammcurry-Spezialität aus Nordindien, dazu Reis	29.00	192 Pudina Parantha Gebuttertes Vollkorn-Fladenbrot mit Minze	6.00
150 Gosht Haryali Zarte Lammfleischstücke, gekocht in Spinatpurée und Gewürze, dazu Reis	29.00	193 Naan Fladenbrot, mit oder ohne Butter	5.00
151 Gosht Shahi Korma Lammfleisch nach traditioneller indischer Art des Königs, in Safransauce, dazu Reis	29.00	194 Lahsuni Naan Fladenbrot mit Knoblauchgeschmack	5.50
152 Gosht Lababdar Lammfleischstücke, gekocht mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Chili, abgeschmeckt mit einem Hauch Honig und Rahm, dazu Reis	32.50	195 Bharwan Naan Fladenbrot, gefüllt mit Kartoffel und Hüttenkäse	8.00
153 Gosht Vindaloo Lammfleischstücke, gekocht mit Kartoffeln in schmackhafter, würziger Sauce. Eine Spezialität aus Bengalen, dazu Reis	29.00	196 Kasmiri Naan Fladenbrot mit gerösteten Cashewnüssen und Trockenfrüchte (leicht süsslich)	8.50
		197 Tandoori Roti Ruchmehl-Fladenbrot nature	4.00
		200 Aap Ki Pasand Ka Raita Gewürztes Joghurt mit verschiedenem Gemüse	5.00
		201 Dahi Joghurt natur	3.00

VEGETARISCH

160 Paneer Makhanwala Frische Hüttenkäsestücke, gekocht in Tomatensauce mit Kasoori Methi, Rahm und Butter, dazu Reis	24.50
161 Paneer Pasanda Frische Hüttenkäsestücke, gekocht in Tomatensauce mit Kasoori Methi, Rahm und Butter, dazu Reis	25.50
162 Mattar Paneer Hüttenkäse mit grünen Erbsen, Tomatensauce, gemischt mit Kümmelsamen, dazu Reis	23.50
163 Paneer Lababdar Hüttenkäsewürfel, gekocht mit fein gehackten Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Chili, abgeschmeckt mit einem Hauch Honig und Rahm, dazu Reis	24.50
164 Palak Paneer Hüttenkäsewürfel, gekocht in Spinatpurée, gemischt mit Knoblauch, dazu Reis	23.50
165 Kadai Paneer Frische Hüttenkäsestücke, gemischt mit Julienne von Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, mit einem Hauch von Tomatensauce, garniert mit Julienne von Ingwer und Koriander, dazu Reis	24.50
170 Bhuna Shabnam Masala Gericht aus Pilzen und grünen Erbsen. Spezialität des Hauses, dazu Reis	24.50
171 Mixed Vegetable Curry Verschiedene frische Saisongemüse, dazu Reis	21.50
172 Navrattan Kurma Kombination von neun Gemüsen und Trockenfrüchten, gekocht in einer milden Safransauce, dazu Reis	22.50
173 Dum Allo Chutney Wala Kartoffeln, gefüllt mit Hüttenkäse und Trockenfrüchten, gegart mit Zwiebeln und Sauce, mit einem Hauch Mango Chutney und Pfefferminze, dazu Reis	25.50
174 Aloo Gobhi Blumenkohl, gekocht mit Kartoffel, gemischt mit Kümmelsamen, dazu Reis	21.00
175 Bhindi Do Payaza Okra, gekocht mit Zwiebel- und Tomatenwürfeln, dazu Reis	23.50
176 Dal Yellow Tarka Gelbe Linsen mit einer Mischung aus Kümmel und Knoblauch, dazu Reis	18.50
177 Dal Makhani Gericht aus schwarzen Linsen, weissen Bohnen, über Nacht gegart mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Tomatensauce, mit Rahm und Butter, dazu Reis	21.00
178 Pindi Chana Kichererbsen Curry-Gericht nach Bauerndorf-Art, dazu Reis	21.00

BEILAGEN

185 Sada Chawal Reis	5.00
186 Subz Pulao Reis mit Gemüse und Kümmelsamen	8.00
187 Jeera Pulao Reis mit Kümmelsamen	6.00
190 Laccha Parantha Gebuttertes Vollkorn-Fladenbrot	5.50