



## 623 Tamarind Garden - Indisch

### TOP SELLING

- 800 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 Kartoffelkühlein 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** 9.50  
Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen und von Hand gemahlene Gewürzen
- 104 Samosa mit Poulet** 9.50  
Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen oder mit gehacktem Pouletfleisch und von Hand gemahlene Gewürzen
- 105 Lamb Seekh Kebab, mit Minz-Sauce** 12.50  
Lammkebab mit frisch gemahlene Gewürzen, im Tandurofen zubereitet, serviert mit Minzsauce
- 281 Hara Bhara Kebab** 12.50   
Gemüsespiess aus dem Tandurofen, serviert mit Apfel-Mintchutney
- 127 Lasuni Mushrooms** 11.50  
In Bierteig frittierte Champignons, serviert mit hausgemachter Knoblauchsauce
- 136 Keema Naan** 13.50  
Mit Ingwer, Knoblauch und Garam Masala gekochtes Lammhackfleisch auf frischem Naan Brot
- 137 Amritsari Machi** 14.50  
Im Backteig frittiertes 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** 12.00  
Tomtensuppe

- 285 Cream of Mushroom Soup** 12.00  
Champignon Creme

- 141 Palak and Dal Soup** 12.00  
Leichte Linsensuppe mit jungem Spinat und frisch gemahlene Gewürzen

- 142 Mango Mint Shorba** 13.00  
Frische Mango-Minzsuppe mit indischen Kräutern und Gewürzen

### SALAT

- 150 Indian Summer Salad** 12.00  
Frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, serviert mit Mangochutney


- 151 Chicken Tikka Salad** 14.00  
Marinierte Pouletbrust mit Gartensalat, Kichererbsen, Gurken und Tomaten


- 152 Mediterranean Salad** 14.00  
Salat aus Kichererbsen, roten Bohnen, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und getostetem Cous-cous

### HAUPTSPEISEN


- 111 Chicken Korma** 32.00  
Cremige Cashewnuss-Mandelsauce mit Safran und sehr milden Gewürzen


- 112 Chicken Tikka Masala** 32.00  
Cremige Knoblauch-Tomatensauce mit hand zerdrückten Bockshornkleebättern

- 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

- 117 Lamb Balti** 35.00   
Mit Zwiebeln, Tomaten und Cashewnüssen gekochtes Lammfleisch, flambiert mit Cognac

- 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** 32.00  
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 Roganjosh** 35.00  
Eine Kashmiri-Delikatess: 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

- 135 Malabar Fish & Prawn Curry** 34.00  
In einer cremigen Kokosnussauce und Senfkörnern gekochter Fisch und Crevetten

## 623 Tamarind Garden - Indisch

291	<b>Rajasthani Ragda Meat</b> Aus der rosafarbenen Stadt: Für dieses spezielle Gericht wird gehacktes Lammfleisch und gewürfelte Pouletbrust in einer Sauce mit Kreuzkümmelsamen und Garam Masala gekocht	36.00
300	<b>Duck Madras</b> Marinierte Ente in einem würzigen Madras Curry	35.00

### VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

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

### THALIS

244	<b>Vegetarian Thal</b> Drei Gemüsecurrys mit Dal, serviert mit Raita, Papad, Basmatireis und Naan	34.50
231	<b>Chicken Thali</b> Pouletcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	36.50
232	<b>Lamb Thali</b> Lammcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	38.50
233	<b>Fish Thali</b> Fischcurry, und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan	35.50
234	<b>Spicy Shrimp Curry</b> 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 Tandoorofen zubereitet. Serviert mit gedämpftem Reis.

180	<b>Tandoori - Pouletbrust</b>	34.00
181	<b>Tandoori - Pouletschenkel</b>	34.00
182	<b>Tandoori - Lamm</b>	36.00
183	<b>Tandoori - Krevetten</b>	37.00
184	<b>Tandoori - Frischkäse</b>	34.00
305	<b>Tandoori - Mixed Grill</b> Ente, Poulet, Lamm 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	<b>Biryani - Vegetarisch</b>	31.00
201	<b>Biryani - Poulet</b>	34.00
202	<b>Biryani - Lamm</b>	36.00
401	<b>Biryani - Krevetten</b>	36.00
203	<b>Biryani - Tamarind Mix</b>	37.00

### REIS

190	<b>Gedämpfter Reis</b>	4.50
191	<b>Pilaw Reis</b>	6.50
400	<b>Zwiebel Reis</b>	6.50
193	<b>Zitronenreis</b>	6.50
125	<b>Reis mit grünen Erbsen</b>	6.50

### BROTE

210	<b>Butter Naan</b> Naan mit Butter	4.50
211	<b>Knoblauch Naan</b> Naan mit Knoblauch und Butter	5.50
212	<b>Knoblauch-Zwiebel-Koriander Naan</b>	6.50
213	<b>Peshawari Naan</b> Naan mit Kokosraspeln, Rosinen, Mandeln und kandiertem Zucker	6.50
214	<b>Paratha</b> Vollkornbrot mit Butter in einer Pfanne zubereitet	5.50
215	<b>Pudina Paratha</b> Vollkornbrot mit frischer Minze und Butter zubereitet	6.00
216	<b>Tandoori Roti</b> Vollkornbrot	4.50
296	<b>Cheese Naan</b>	6.50
126	<b>Masala Naan</b> Naan mit Chili und Zwiebeln	7.00
298	<b>Gluten Free Bread</b>	6.00

### ICE TEA

Hausgemacht

220	<b>Mango-Jasmine Ice Tea 0,5 l</b>	6.00
221	<b>Ginger-Lemongrass Ice Tea 0,5 l</b>	6.00

### BIER

230	<b>Cobra Beer 0,3 l</b>	6.00
-----	-------------------------	------