



## 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, 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><br>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 | 180   | <b>Tandoori - Pouletbrust</b>  | 34.00 |
| 300   | <b>Duck Madras</b><br>Marinierte Ente in einem würzigen Madras Curry  | 35.00 | 181   | <b>Tandoori - Pouletschenkel</b>   | 34.00 |
| <b>VEGETARISCHE HAUPTSPESSEN</b>  |   |       | 182   | <b>Tandoori - Lamm</b>   | 36.00 |
| 161   | <b>Palak Paneer</b><br>Frischkäse gekocht mit Spinat, Gewürzen und einem Hauch Rahm   | 29.00 | 183   | <b>Tandoori - Krevetten</b>  | 37.00 |
| 359   | <b>Aloo Ghobi</b><br>Blumenkohl und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma  | 29.00 | 184   | <b>Tandoori - Frischkäse</b>   | 34.00 |
| 119   | <b>Aloo Baingan</b> 🔥🔥👉<br>In der Pfanne gebratene Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch und Kurkuma  | 29.00 | 305   | <b>Tandoori - Mixed Grill</b><br>Ente, Poulet, Lamm und Crevetten                      | 39.00 |
| 162   | <b>Dal Tadka</b><br>Gelbe Linsen mit Kümmel gekocht und geräucher   | 23.00 | <b>BIRYANI (REISGERICHT)</b><br>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 |  |       |
| 163   | <b>Dal Makhani</b><br>Linsen mit Tomatenchutney, Butter, Rahm und Gewürzen  | 27.00 | 200   | <b>Biryani - Vegetarisch</b>   | 31.00 |
| 164   | <b>Jeera Aloo</b><br>Kartoffeln mit Kümmel und Koriander gekocht und mit Limettensaft verfeinert  | 23.00 | 201   | <b>Biryani - Poulet</b>  | 34.00 |
| 165   | <b>Bhindi Masala</b><br>In der Pfanne gebratene Okra mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer und Knoblauch  | 28.00 | 202   | <b>Biryani - Lamm</b>  | 36.00 |
| 168   | <b>Paneer Butter Masala</b><br>Frischkäse in einer cremigen Tomatensauce gekocht, mit Rahm und Butter abgerundet und mit grünem Chili und Koriander garniert  | 29.00 | 401   | <b>Biryani - Krevetten</b>   | 36.00 |
| 169   | <b>Matter Paneer</b><br>Frischkäse und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, in einer traditionellen Currysauce gekocht  | 28.00 | 203   | <b>Biryani - Tamarind Mix</b>  | 37.00 |
| 170   | <b>Malai Kofta</b><br>Ein nordindisches, mughlaisches Gericht: Cremige Cashewnuss-Sauce mit vegetarischen Frischkäse-Klößen   | 31.00 | <b>REIS</b>   |  |       |
| 124   | <b>Ragma</b> 🔥🔥👉<br>Rote Bohnen in einem traditionellen Curry aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer gekocht   | 28.00 | 190   | <b>Gedämpfter Reis</b>   | 4.50  |
| 292   | <b>Aloo Matter</b><br>Kartoffeln und Erbsen mit Knoblauch und Ingwer, gekocht in einer traditionellen Currysauce  | 28.00 | 191   | <b>Pilaw Reis</b>  | 6.50  |
| 293   | <b>Chana Masala</b><br>Kichererbsen in einem traditionellen Zwiebel-Knoblauch- und Ingwercurry gekocht  | 26.00 | 400   | <b>Zwiebel Reis</b>  | 6.50  |
| 290   | <b>Vegetarian Almond and Coconut Sauce</b><br>Mischgemüse in sehr reichhaltiger, cremiger Mandel-Kokosnuss-Sauce mit getrockneten Rosenblättern garniert  | 29.00 | 193   | <b>Zitronenreis</b>  | 6.50  |
| 167   | <b>Shaki Mix Veg</b><br>Mischgemüse gekocht in reichhaltiger Zwiebel-Cashewnuss Sauce   | 29.00 | 125   | <b>Reis mit grünen Erbsen</b>  | 6.50  |
| <b>THALIS</b>   |   |       | <b>BROTE</b>  |  |       |
| 244   | <b>Vegetarian Thal</b><br>Drei Gemüsecurrys mit Dal, serviert mit Raita, Papad, Basmatireis und Naan  | 34.50 | 210   | <b>Butter Naan</b><br>Naan mit Butter  | 4.50  |
| 231   | <b>Chicken Thali</b><br>Pouletcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan   | 36.50 | 211   | <b>Knoblauch Naan</b><br>Naan mit Knoblauch und Butter                                 | 5.50  |
| 232   | <b>Lamb Thali</b><br>Lammcurry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan  | 38.50 | 212   | <b>Knoblauch-Zwiebel-Koriander Naan</b>  | 6.50  |
| 233   | <b>Fish Thali</b><br>Fischcurry, und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Raita, Papad, Basmatireis und Naan  | 35.50 | 213   | <b>Peshawari Naan</b><br>Naan mit Kokosraspeln, Rosinen, Mandeln und kandiertem Zucker | 6.50  |
| 234   | <b>Spicy Shrimp Curry</b><br>Crevetten-Curry und zwei Gemüsecurrys, serviert mit Dal, Papad, Raita, Basmatireis und Naan  | 39.50 | 214   | <b>Paratha</b><br>Vollkornbrot mit Butter in einer Pfanne zubereitet                   | 5.50  |
| <b>TANDOORI</b><br>Mit Joghurt und indischen Gewürzen marinierte Auswahl von Poulet, Lamm, Fisch, Crevetten oder Frischkäse im traditionellen Tandoofen zubereitet. Serviert mit gedämpftem Reis. |   |       | 215   | <b>Pudina Paratha</b><br>Vollkornbrot mit frischer Minze und Butter zubereitet         | 6.00  |
|   |   |       | 216   | <b>Tandoori Roti</b><br>Vollkornbrot   | 4.50  |
|   |   |       | 296   | <b>Cheese Naan</b>   | 6.50  |
|   |   |       | 126   | <b>Masala Naan</b><br>Naan mit Chili und Zwiebeln                                      | 7.00  |
|   |   |       | 298   | <b>Gluten Free Bread</b>   | 6.00  |
|   |   |       | <b>ICE TEA</b><br>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  |
|   |   |       | <b>BIER</b>   |  |       |
|   |   |       | 230   | <b>Cobra Beer 0,3 l</b>  | 6.00  |