



EAT INDIAN URBAN FOOD TANDOORI

*Das Lächeln, das du
aussendest
kehrt zu dir zurück.*

Indische Weisheit

HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME

*Verehrter Gast,
hiermit möchten wir Sie in unserem
Restaurant **EAT TANDOORI** herzlich willkommen heißen.*

*Das Restaurant **EAT TANDOORI**
möchte Ihnen die kulinarischen Extravaganzen
der Größe der Indischen Küche nahebringen.
Wir werden Ihnen die Vergangenheit
in Form einer gemütlichen Atmosphäre und Gastfreundschaft,
Erinnerungen an die goldenen Zeiten, als jede Mahlzeit ein Fest
und jedes Fest ein Gourmetvergnügen war, nahebringen.*

Auf kulinarischer Ebene war es der Ferne Osten, der den Westen eroberte.

Die universale Popularität des Curry's ist der Beweis.

Es ist eine falsche Vorstellung, dass das indische Essen scharf ist.

*Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht für den Geschmack
und das Aroma zuständig, sondern auch für die Verdauung und Ernährung
nützlich.*

*Chilies sind reich an Vitamin C, Fenugreek (Bockshornklee) belebt die Leber,
Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung.*

Koriander ist gut für die Niere.

*Gutes und gesundheitsförderndes Essen
sind sehr eng miteinander verbunden.*

*Im Restaurant **EAT TANDOORI** benutzen wir die feinsten Zutaten,
um nährhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten.*

*Wir möchten Sie zu einem Abenteuer in der Gastronomie einladen,
mit einem herzlichen Willkommen, das aus unseren tiefsten Herzen kommt.*

- Unsere Gäste sind unsere Freunde -

*Passend zum indischen Essen
sind beste Biere, Weine
sowie typisch indische alkoholfreie Getränke.*

*Wir sind täglich (Montag bis Freitag), auch alle Feiertage, mittags
von 11.30 bis 14.30 Uhr und abends von 17.30 bis 23.00 Uhr,
Samstags & Sonntags von 17.30 Uhr bis 23.00 Uhr für Sie da.
Samstag & Sonntag Vormittag geschlossen. Kein Ruhetag!*

Eine Einführung in die indische Spezialitätenküche von Herrn Bhupinder Lohra (Monty)

An Introduction to the Indian cuisine by Mr. Bhupinder Lohra (Monty)

MASALA

(Berühmteste Gewürzmischung Indiens / Most famous spice mixture of India)
Gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln, in Mandel-Safran-Soße
Grinded spice mixture with tomatoes, red onions in an almond-saffron-sauce.

JALFREZI

(mittelscharf / mild hot)
In Bengalen Jhal bedeutet scharf und Parhezi ist ein Slang und heißt „frittieren bitte“.
Mariniertes Fleisch, Fische oder Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Pfeffer,
Knoblauch und Ingwer in kräftiger Soße - nordindischer Art.
In Bengal Jhal means hot and Parhezi „Friedzee“ fry please.
Marinated meat, fish or vegetable with tomatoes, red onions, capsicum, pepper, garlic and
ginger in a thick sauce - northindian style.

VINDALOO (VINDY)

(mittelscharf bis sehr scharf / mild hot and very hot)
Vindaloo ist ein berühmtes indisches Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Kardamon,
Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Koriander, Kurkuma etc.
Vindaloo is a famous Indian dish with ginger, chili, cardamon, clove, piment,
tamarind, cinammon, coriander, curcuma, etc.

NILGIRI

Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze,
Spinat, verschiedenen Kräutern und Kokosmilch.
Meat, fish or vegetable with corianderleaves, green chili, mint,
spinach, with different herbs and coconutmilk.

KORMA

Korma ist ein Mughlai Gericht. Korma bedeutet auf Hindi und Urdu „geröstet“.
Fleisch oder Gemüse geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Nelken,
Kardamon, Koriander, Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in Nusssoße
mit Kokosmilch und Mandeln.
Korma is a Mughlai dish. Korma means in Hindi and Urdu „braised“.
Meat or vegetable braised with onions, ginger, garlic, clove, cardamon,
coriander, piment, cumin, curcuma, chili, raisins in nutsauce with
coconutmilk and almonds.

BHUNA

Bhuna heißt in Gewürzen trocken braten.
Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Koriander,
Korianderpulver, Kreuzkümmel, Chili und Garammasala.
Bhuna meats to fry in spices dry.
Meat or vegetable fried dry with tomatoes, onions, garlic, fresh coriander,
corianderpowder, cumin, chili and garammasala.

DIPS

Tamarind - Tamarind in Süß-Sauer-Soße
Minze - frische grüne Minze in Joghurt
Achari - eingelegte Obst-Gemüse-Mischung püriert, in Joghurt - mittelscharf

Aperitif

- | | | | |
|---|---|--------|------|
| 1 | Aperol Spritz - <i>Aperol mit Prosecco</i> | | 8,50 |
| 2 | Hugo - <i>Holundersirup, Prosecco, Limetten, Minze</i> | | 8,50 |
| 3 | Mangosekt - <i>Sekt, Mango, Campari</i> | | 8,50 |
| 4 | Oriental Dejavu Spritz - <i>Dejavu Spritz, Sekt, Tonic Water</i> | | 8,50 |
| 5 | Glas Sekt oder Prosecco | 0,10 l | 4,00 |

Hausgemachte Getränke

- | | | | |
|----|---|--------|------|
| 10 | Nimbu Pani ^B (<i>Limonade mit Zitrone, Minze und Zuckersirup - kühl, erfrischend, lecker! / Lemonade with lemon, mint and sugar syrup - cool, refreshing, delicious!</i>) | 0,40 l | 6,50 |
|----|---|--------|------|

Wie möchten Sie Ihre Gerichte – mild – scharf – sehr scharf!

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche!

How would you like your dishes - mild - hot - very hot!

We look forward to your wishes!

Suppen

- | | | |
|----|--|------|
| 14 | Mulagatany-Shorba ^{N,7,8} (<i>Scharfe exotische Suppe mit Linsen, Hühnerfleisch, Curryblättern und Reis / Hot exotic soup with lentils, chicken, curryleaves and rice</i>) | 6,00 |
| 15 | Dal-Shorba ^{N,7} (<i>Indische Linsensuppe / Indian lentil soup</i>) | 6,00 |
| 16 | Sabzi-Shorba ^{N,1,7} (<i>Indische Gemüsesuppe / Indian vegetable soup</i>) | 6,00 |

Frische knackige Salate

- | | | |
|----|---|-------|
| 44 | Salat Saison ^{1,N,7,12} (<i>Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, auf Wunsch auch mit Essig und Öl / Mixed salad with homemade dressing or, if preferred, with oil and vinegar</i>) | 7,00 |
| 45 | Salat Indisch ^{1,N,7} (<i>Mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und hausgemachtem Dressing / Indian salad with fried chicken breast strips, fresh mushrooms, corn, onions in homemade dressing</i>) | 11,50 |

Beilagen

*Als Beilage zu allen Tandoori-Brot-Spezialitäten & Speisen zu empfehlen.
Recommended as sidedish to every bread specialties & meal.*

- | | | |
|----|---|------|
| 50 | Plain Dahi ^{N,7} (Einfacher Joghurt / Yogurt) | 5,00 |
| 51 | Kheere Ka Raita ^{N,7} (Gurken-Joghurt / Cucumber yogurt) | 6,00 |
| 52 | Mix Raita ^{N,7} (Joghurt mit Tomaten, Gurken & Gewürzen / Yogurt with tomatoes, cucumbers and spices) | 6,50 |

Tandoori-Brot-Spezialitäten

*Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen.
Flat bread baked fresh in our clayoven.*

- | | | |
|----|--|------|
| 56 | Extra Dips (3 verschiedene Soßen - zu allen Broten zu empfehlen / 3 different sauces - recommended for all breads) | 2,50 |
| 57 | Bhatura ^{1,7,11} (Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl / Fried flat bread made from wheat flour) | 4,50 |
| 58 | Plain Nan ^{1,7,11} (Ovales Brot aus Hefeteig / oval raised bread) | 3,50 |
| 59 | Tandoori Roti ^{1,7} (Flaches Vollkornfladenbrot / Flat whole-meal bread) | 3,50 |
| 60 | Mint Prantha ^{1,7} (Gefüllt mit frischer Minze / filled with mint) | 4,50 |
| 61 | Vegetable Prantha ^{N,1,7} (Gefüllt mit frischem Gemüse / Filled with fresh vegetables) | 4,50 |
| 62 | Paneer Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse / raised bread filled with homemade cheese) | 4,50 |
| 63 | Knoblauch/Garlic Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch / raised bread filled with garlic) | 4,50 |
| 64 | Onion Kulcha ^{N,1,7} (Hefeteigbrot gefüllt mit Zwiebeln / raised bread filled with onions) | 4,50 |
| 65 | Kokos Peshwari Nan ^{N,1,7,8} (Sauerteig-Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Kokosnuss, Mandeln, Rosinen, Cashewnuss, Belegkirschen und Zucker / Flat sourdough nan ¹ bread made from wheat flour filled with coconut, almonds, raisins, cashews, maraschino cherries and sugar) | 5,00 |

Beilagen (knusprig dünnes Fladenbrot)

- | | | |
|----|--|------|
| 39 | Pappadam <i>(Linsenwaffeln (knusprig dünnes Brot) mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen / Lentils wafers (crispy thin bread) with 3 different delicious sauces)</i> | 4,00 |
| 40 | Masala Pappad ^{L,N,7,12} <i>(Hauchdünne Linsen-Cracker serviert mit würzigen Zwiebeln, Tomaten, serviert mit 3 Dips / Thin lentil crackers served with spicy onions, tomatoes, served with 3 dips)</i> | 5,50 |

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.

Alle Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet.

All warm appetizers with 3 different dips. Pakoras dipped in chickpeas batter.

- | | | |
|----|--|-------|
| 28 | Vegetable Pakora ^{N,1,7} <i>(Frisches gemischtes Gemüse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Fresh mixed vegetables dipped in chickpeas batter and fried)</i> | 7,50 |
| 29 | Paneer-Pakora ^{N,1,7} <i>(Frischer hausgemachter Käse in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / Fresh homemade cheese fried in chickpeas batter)</i> | 8,00 |
| 30 | Vegetable Samosa ^{L,N,7,8} <i>(2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt, mit Dips / 2 pastries filled with fresh vegetables, with dips)</i> | 8,00 |
| 31 | Chili Chicken Dry ^{A,H,N,1,6} <i>(Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach nordindischer Art - scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a Northindian speciality, hot)</i> | 8,50 |
| 32 | Malai Kabab ^{A,N,7,8} <i>(Hühnerbrustfilet aus dem Holzkohle-Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild / Chicken breastfillet made in tandoori oven with fine spices - mild)</i> | 8,50 |
| 33 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{H,N,7,8} <i>(für 1 Person) (Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces - grilled in charcoalclayoven) (for 1 person)</i> | 10,00 |
| 34 | Gemischter Tandoori-Vorspeisenteller ^{H,N,7,8} <i>(für 2 Personen) (Zartes Hühnerfleisch in verschiedenen köstlichen Soßen mariniert, gegrillt im Holzkohle-Lehmofen / Tender chicken marinated in different tasty sauces - grilled in charcoalclayoven) (for 2 persons)</i> | 15,50 |
| 35 | Gemischter Vorspeisenteller ^{L,N,1,7,8} <i>(für 2 Personen) (Frisches Gemüse und Fleisch in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert / (Fresh vegetable and meat fried in chickpeas batter - for 2 persons)</i> | 14,50 |

Hauptspeisen

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.*

Tandoori-Khajana

Diese Köstlichkeiten werden in einem speziellen Lehmofen aus Indien mit Basmati-Saffran-Reis zubereitet.

Delicious dishes prepared in our special clayoven from India with Basmati-Saffron-Rice.

- | | | |
|----|--|-------|
| 89 | Chicken Tikka ^{N,7,8} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt / Tender marinated filet of chicken, grilled) | 18,50 |
| 90 | Malai Kabab ^{A,N,7,8} (Hühnerbrustfilet aus dem Lehmofen mit feinen Gewürzen - mild / Chicken breastfillet made in tandoori oven with fine spices - mild) | 18,50 |
| 91 | Haryali Malai Kabab ^{A,H,N,7,8,12} (Zartes mariniertes Hühnerfleisch in Spinat-, Minze-, und Koriandersoße mit Beilage / Tender marinated chicken in spinach, mint and coriander sauce with sidedish) | 18,50 |
| 92 | Nawabi Murg Kebab ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mariniert in einer Soße mit Joghurt, Ingwer, Minze, Koriander, Cashewnuss, grünem Chili, gegrillt im Lehmofen - mittelscharf / Tender chickenfillet marinated in a sauce with yogurt, ginger, mint, coriander, cashewnuts and green chili, grilled in clayoven - mild hot) | 18,50 |
| 93 | Achari Chicken Tikka ^{N,7,8,12} (Zarte marinierte Hühnerfleischstücke gegrillt mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse nach traditioneller nordindischer Art - pikant / Tender marinated chicken pieces grilled with a mixture of marinated fruit-vegetable in a traditional North Indian way - spicy) | 18,50 |
| 94 | Mix-Grill-Platte ^{H,N,2,4,7,8} (Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten / The various Tandoori specialities combined) | 28,00 |
| 95 | Lamm Kesri ^{H,N,7,8} (Lammfilet gegrillt im Lehmofen, mariniert in Joghurt, Safran, Mandeln, Sahnesoße / Chicken oder lambfillet grilled in clayoven, marinated in yogurt, saffron, almonds, creamsauce) | 28,00 |

TANDOORI

Fleisch oder Fisch mariniert, mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt, Quark und verschiedenen Gewürzen im Kühlschrank lange gebeizt, am Spieß im Lehmofen gegrillt.

Meat or fish - marinated with ginger, garlic, yoghurt and quark and different spices longer stored in refrigerator, roasted in clayoven.

Vegetarische Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.

All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 103 | Dal Makhni ^{N,7,8} (Cremige Zubereitung aus schwarzen Linsen und Kidneybohnen mit Butter, milden Gewürzen und Sahne / Creamy preparation of mix of whole black lentils and kidney beans with butter, mild spices and cream) | 17,00 |
| 104 | Dal Tarka ^{N,7,8} (Indisches Nationalgericht: gelbe Linsen mit Butter zubereitet / National dish of India: yellow lentils prepared with butter) | 17,00 |
| 105 | Novratan Korma ^{A,N,7,8,12} (Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße mit Obst und Rosinen / Fresh vegetable in coconut-cream-sauce with mixed fruits, raisins) | 17,00 |
| 106 | Chana Bature ^{N,7,8} (Kombination aus Chana Masala (Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masalasoße) und Bhatura, einem frittierten Brot aus Weizenmehl oder Basmati-Reis / Combination of chana masala (chickpeas with Indian spice mix, tomatoes, ginger and masala sauce) and bhatura, a fried bread made from wheat flour or basmati-rice) | 17,50 |
| 107 | Mixed Vegetables ^{N,7,8} (Gemischtes frisches Gemüse, pikant fein gewürzt in Currysoße / Mixed fresh vegetables fine seasoned in curry sauce) | 17,50 |
| 108 | Mixed Vegetable Jalfrezi ^{N,7,8} (Verschiedene gemischte frische Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße nach traditioneller nordindischer Art in der Pfanne serviert - mittelscharf / Different kind of mixed fresh vegetables with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce in a traditional North Indian way served in a sizzler - mild hot) | 18,00 |
| 109 | Mango Mixed Vegetables ^{A,B,N,7,8} (Frisches gemischtes Gemüse mit Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Fresh mixed vegetables in mango-saffron-cashewnut sauce) | 18,00 |
| 110 | Saag Paneer ^{N,7,8} (Kräftiger Spinat mit hausgemachtem indischem Käse nach nordindischer Art / Tasty spinach with homemade Indian cheese north Indian style) | 18,00 |
| 111 | Shahi Baingan ^{A,N,7,8} (Auberginen mit hausgemachtem indischem Käse und Ingwer in Mandelsoße, fein gewürzt / Eggplants with homemade Indian cheese and ginger in almond sauce, fine seasoning) | 18,00 |
| 112 | Karahi Paneer ^{N,7,8} (Frischer gebratener hausgemachter indischer Käse in Currysoße, mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert / Fresh homemade Indian cheese fried in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt, served in hot sizzler) | 18,00 |
| 113 | Paneer Mango ^{A,B,N,7,8} (Hausgemachter indischer Käse in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Homemade Indian cheese in mango-saffron-cashew sauce) | 18,00 |
| 114 | Paneer Tikka Butter Masala ^{N,7,8} (Frischer hausgemachter indischer Käse in Butter in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Homemade Indian cheese in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce) | 18,00 |

Reis-Spezialitäten

*Alle Biryani's mit gebratenem Basmati-Reis, frischem Gemüse und Trockenfrüchten.
All Biryani's with fried basmati-rice, fresh vegetables and dry fruits.*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 119 | Vegetable Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit frischem gemischtem Gemüse und Trockenfrüchten / Fried rice with a variety of fresh vegetables and dry fruits) | 18,00 |
| 120 | Mutton Kashmiri Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with lamb, almonds and raisins) | 19,00 |
| 121 | Chicken Biryani ^{N,7,8} (Gebratener Reis mit Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen / Fried rice with chicken, almonds and raisins) | 18,50 |

Enten-Spezialitäten

*Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.
All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 142 | Ente Vindaloo ^{N,7,8,12} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Crispy duck breast fillet with special spices from Goa - very hot) | 19,00 |
| 143 | Karahi Ente ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert / Crispy duck breast fillet in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt, served in hot sizzler) | 19,00 |
| 144 | Ente Jalfrezi ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf / Crispy duck breast fillet with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - mild hot) | 19,00 |
| 145 | Ente Mango ^{A,B,N,7,8} (Khatta Mittha) (Knuspriges Entenbrustfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / Crispy duck breast fillet with fresh mango in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning) | 19,00 |
| 146 | Ente EAT-TANDOORI Masala ^{N,7,8} (Knuspriges Entenbrustfilet mit frischen Champignons in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Crispy duck breast fillet with fresh mushrooms in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 19,00 |

Chicken-Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.

All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 126 | Chicken Curry ^{N,7,8} (Gebratenes Hühnerfleisch in Currysoße / Fried chicken in currysauce) | 18,50 |
| 127 | Chicken Korma ^{A,B,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch in Nusssoße mit Kokosnussflocken und gemahlenen Mandeln mit Obst und Rosinen - mild / Tender chicken in nut sauce with shredded almonds with mixed fruits and raisins - mild) | 18,50 |
| 128 | Chicken Sabzi ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse in Currysoße / Tender chicken with various fresh vegetables in curry sauce) | 18,50 |
| 129 | Murgh Nilgiri ^{H,N,7,8,12} (Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblätter, in orientalischer Kräutersoße mit Kokosnussmilch, grünem Chili, Minze und Spinat / Tender chicken with coriander leaves in an oriental herb sauce with coconut milk, green chili, mint and spinach) | 18,50 |
| 130 | Mango Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender chicken in mango-saffron-cashew sauce) | 18,90 |
| 131 | Butter Chicken ^{A,B,N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße / Tender chicken in a butter tomato sauce) | 18,90 |
| 132 | Tandoori Chicken Masala ^{N,7,8} (Zartes Hühnerfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Tender chicken in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron-sauce) | 18,90 |
| 133 | Achari Chicken ^{N,7,8,12} (Zarte Hühnerfleischstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach traditioneller nordindischer Art - pikant / Tender chicken pieces with a mixture of marinated fruit-vegetable in curry sauce - North-Indian-way - spicy) | 18,90 |
| 134 | Chicken Jalfrezi ^{N,7,8} (Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer in einer kräftigen Soße - mittelscharf / Spicy boneless chicken meat with capsicum, onions, tomatoes, green chili, pepper, garlic and ginger in a thick sauce - mild hot) | 18,90 |
| 135 | Chicken Vindaloo ^{N,7,8,12} (Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Boneless chicken in a special blend of spices from Goa - very hot) | 18,90 |
| 136 | Chili Chicken ^{A,B,H,N,1,6} (Zartes Hühnerfleisch in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Tender chicken in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot) | 18,90 |

Lamm-Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.

All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 152 | Rogan Josh ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in Rogan-Curry-Soße / Tender lamb in Rogan curry sauce) | 19,00 |
| 153 | Mughlai Meat ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahne-Soße/ Tender lamb in almond-saffron cream sauce) | 19,00 |
| 154 | Mutton Vindaloo ^{N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa - sehr scharf / Tender lamb in the hot spicy Goa tradition - very hot) | 19,00 |
| 155 | Karahi Ghosht ^{N,7,8} (Gebratenes Lammfleisch in Currysoße mit Paprika, Zwiebelstücken und Joghurt, in der Pfanne serviert / Fried lamb in curry sauce with capsicum, onionpieces and yogurt, served in a hot sizzler) | 19,00 |
| 156 | Mutton Nilgiri ^{B,H,N,7,8,12} (Zartes Lammfleisch mit Korianderblätter, grünem Chili, Minze, Spinat, Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch / Tender lamb with coriander leaves, green chili, mint, spinach, coconut milk in an oriental herb sauce) | 19,00 |
| 157 | Lamm Masala ^{N,7,8} (Zartes Lammfleisch in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Tender lamb in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 19,00 |
| 158 | Mango Lamm ^{A,B,N,7,8} (Zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Tender lamb in mango-saffron-cashewnut sauce) | 19,00 |
| 159 | Achari Lamm ^{N,7,8,12} (Zarte Lammstücke mit einer eingelegten Mischung aus Obst-Gemüse in Currysoße nach traditioneller nordindischer Art - pikant / Tender chicken or lamb pieces with a mixture of marinated fruit-vegetable in curry sauce - North-Indian-way - spicy) | 19,00 |

Fisch-Spezialitäten

Zu allen Hauptspeisen servieren wir besten Basmati-Reis.

All main dishes served with high-quality Basmati-Rice.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 165 | Karahi Fish ^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in fein ausgewählten Gewürzen, in der Pfanne serviert - pikant / Coalfishfillet in a fine choice of spices, served in a pan - spicy) | 19,00 |
| 166 | Fisch Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} (Seelachsfilet mit frischer Mango in Mango-Safran-Cashewnuss-Soße / Coalfishfillet with fresh mango in mango-saffron-cashewnut sauce) | 19,00 |
| 167 | Fisch Chili ^{A,B,H,N,2,4,6,12} (Seelachsfilet in Chili und Sojasoße mit Paprika und Zwiebelstücken, nach berühmter "Nordindischer Art" - scharf / Coalfishfillet in chili and soyasauce with capsicum and onionpieces - a North Indian speciality - hot) | 19,00 |
| 168 | Fisch Masala ^{N,2,4,7,8} (Seelachsfilet in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / Coalfishfillet in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 19,00 |
| 169 | Jheenga-Curry ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen / King prawns in curry sauce delicately seasoned) | 28,00 |
| 170 | Jheenga-Masala ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in gemahlener Gewürzmischung mit Tomaten, roten Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße / King prawns in grinded spicemixture with tomatoes, red onions in almond-saffron sauce) | 28,00 |
| 171 | Jheenga-Mango ^{A,B,N,2,4,7,8} (Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt / King prawns in a mango-saffron-cashew sauce, fine seasoning) | 28,00 |
| 172 | Jheenga-Jalfrezi ^{N,2,4,7,8} (Riesengarnelen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili in kräftiger Soße - mittelscharf / Spicy king prawns with capsicum, onions, tomatoes, green chili in thick sauce - mild hot) | 28,00 |



Thalis

*Verschiedene Gerichte auf einem Teller.
Various dishes on a plate*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 178 | Vegetable Thali ^{N,7,8} (3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Nan ¹ und Basmati-Reis / 3 different vegetable preparations, raita, salad, nan ¹ and basmati rice) | 25,00 |
| 179 | EAT-TANDOORI Thali ^{N,7,8} (2 verschiedene Fleischgerichte, 1 Gemüsegericht, Raita, Salat, Nan ¹ und Basmati-Reis / 2 different meat dishes, 1 vegetable dish, raita, salad, nan ¹ and basmati rice) | 29,00 |

Wir servieren Ihnen unsere Thalís auf original indischen Platten nach indischer Tradition.

Our Thalís are served in the best Indian tradition on original platters.

*Wir stellen Ihnen auch gerne Thalís für 2 Personen zusammen.
We also like to prepare Thalís for 2 persons.*

- | | | |
|-----|---|-------|
| 184 | Vegetable Thali für 2 Personen ^{N,7,8} (mit 6 verschiedenen Gemüsegerichten in verschiedenen Soßen mit Basmati-Reis und Nan ¹ / with a variety of 6 fresh vegetable dishes in different sauces with basmati rice and nan ¹) | 48,00 |
| 185 | EAT-TANDOORI Thali für 2 Personen ^{N,7,8} (mit 4 verschiedenen Fleischgerichten und 2 verschiedenen Gemüsegerichten in verschiedenen Soßen mit Basmati-Reis und Nan ¹ / with a variety of 4 meat and 2 vegetable dishes in different sauces with basmati rice and nan ¹) | 55,00 |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 190 | Mango-Creme mit Vanilleeis ^{A,B,7,8} (Mango cream with vanilla icecream) | 6,00 |
| 191 | Kulfi ^{A,B,7,8} (Honigmilch mit Mandeln und Pistazien / Honey milk with almonds and pistachio nuts) | 6,00 |
| 192 | Gulab Jamun ^{A,H,7,8} (Bällchen aus Milch und Quark in Honig - gebacken / Dumplings made of milk and cheese baked in honey) | 6,00 |

*Nur der Unwissende wird böse,
der Weise versteht.*

Indische Weisheit



Getränkekarte

Biere

197	Indisches Bier <i>(Flasche)</i>	0,33 l	4,50
198	König Pils	0,30 l	3,50
199	König Pils	0,40 l	4,50
200	König Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,60
201	Radler	0,30 l	3,50
202	Radler	0,40 l	4,50
203	Benedikt Weißbier	0,50 l	5,50
204	Benedikt Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	4,90
205	Malz Bier	0,33 l	3,60

Indische Getränke

		0,20 l	0,40 l
209	Lassi süß ^{A,B,7} <i>(hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)</i>	3,00	5,00
210	Lassi sauer ^{N,7} <i>(hausgemachtes indisches Joghurtgetränk)</i>	3,00	5,00
211	Mango Lassi ^{A,B,H,7} <i>(Joghurtgetränk mit Mango)</i>	3,50	6,50
212	Maracuja Lassi ^{A,B,7} <i>(Joghurtgetränk mit Maracuja)</i>	3,50	6,50

Säfte

		0,20 l	0,40 l
217	Mangonektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
218	Guavennektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
219	Lycheennektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
220	Apfelsaft ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
221	Orangensaft ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00
222	Johannisbeernektar ^{A,B,D,H,I,M,N,S,12}	3,00	6,00

Schorlen

227	Mangonektarschorle ^M	0,40 l	5,50
228	Guavenektarschorle ^M	0,40 l	5,50
229	Lycheennektarschorle ^M	0,40 l	5,50
230	Apfelsaftschorle ^M	0,40 l	5,50
231	Orangensaftschorle ^M	0,40 l	5,50
232	Johannisbeernektarschorle ^M	0,40 l	5,50
233	Rhabarbarnektarschorle ^M	0,40 l	5,50

Alkoholfreie Getränke

235	Mineralwasser ^{S,12}	0,25 l	3,00
236	Mineralwasser ^{S,12}	0,75 l	7,50
237	Stilles Wasser ^{S,12}	0,25 l	3,00
238	Stilles Wasser ^{S,12}	0,75 l	7,50

Softdrinks

		0,20 l	0,40 l
239	Coca Cola	2,90	4,50
240	Coca Cola Zero	2,90	4,50
241	Fanta ^{A,B,H,I,M,N,S,12}	2,90	4,50
242	Sprite ^{A,B,H,I,M,N,S,12}	2,90	4,50
243	Mezzo Mix ^{A,B,H,I,M,N,S,12}	2,90	4,50

Eistee

244	Eistee Pfirsich ^M (Flasche)	0,33 l	4,00
245	Eistee Lemon ^M (Flasche)	0,33 l	4,00

Schweppes

247	Schweppes Bitter Lemon (Flasche)	0,20 l	4,00
248	Schweppes Tonic Water (Flasche)	0,20 l	4,00
249	Schweppes Wild Berry (Flasche)	0,20 l	4,00

Tee-Spezialitäten

Verehrte Teefreunde,
Teetrinken kann zur Zeremonie werden.
Das Auswählen erlesener Tees erfordert Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis.
Wir haben für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung
indischer und internationaler Teesorten zusammengestellt.
Wir wünschen Ihnen ruhige und entspannte Teestunden in unserem Hause.

- | | | |
|-----|--|------|
| 251 | Tasse Chai – Indischer Haustee ^{A,B,I,S,1,12}
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, gekocht mit Zucker und Milch) | 3,50 |
| 252 | Ein Kännchen Haustee
(Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung, gekocht mit Zucker und Milch) | 6,50 |
| 253 | “Diffloo” Assam – Indien ^{A,B,I,S,1,12}
(Ein eleganter, malziger Plantagetee von erlesener Güte. Würziges, blumig, volles Aroma – und dennoch fein ist dieser Spitzentee) | 5,50 |
| 254 | “Badamtam” Darjeeling – Indien ^{S,12}
(Seltenes Hochlandgewächs von exquisiter Qualität. Ein etwas herber, frisch-blumiger Tee) | 5,50 |
| 255 | Sport-Cup ^{A,B,I,S,12}
(Ausgewählte, erntefrische Früchte geben diesem Tee seine harmonische, fruchtige Note) | 5,50 |
| 256 | Grüner Tee ^{A,B,C,D,H,I,M,N,S,5,7,8,12}
(Indischer grüner Tee) | 5,50 |
| 257 | Jasmin Tee ^{A,B,C,F,G,H,I,M,N,S,12}
(Chinesischer Tee – mit originalen Jasminblüten verfeinert – eine vollendete Harmonie) | 5,50 |

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne.
We serve our teas with candy sugar, if desired also with liquid cream.

Heisse Getränke

- | | | |
|-----|--|------|
| 265 | Tasse Kaffee ^G | 3,50 |
| 266 | Espresso ^G | 3,00 |
| 267 | Doppelter Espresso ^G | 4,00 |
| 268 | Tasse Cappuccino ⁷ | 4,50 |
| 269 | Latte Macchiato ⁷ | 4,90 |
| 270 | Affogato ^G – Espresso mit 1 Kugel Vanille Eis ⁷ | 4,50 |

Whiskey

274	Johnny Walker Black Label 40%	4 cl	7,00
275	Chivas Regal (12 Jahre alt) 40%	4 cl	7,00
276	Dimple A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 40%	4 cl	7,00
277	Jack Daniels 43%	4 cl	7,00

Indische Spirituosen

282	Old Monk Rum A,B,C,D,F,G,H,I,J,M,N,S,1,12 42,8% <i>(aus Indien)</i>	2 cl	4,50
283	Indischer Mangoschnaps A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 38% <i>(gut für die Verdauung)</i>	2 cl	4,50
284	Kokosnuss-Schnaps A,B,I,S,1,12 38%	2 cl	4,50

Spirituosen – Bitters

285	Ramazotti A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 32%	4 cl	4,00
286	Fernet Branca A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 42%	2 cl	4,00
287	Sambuca A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 40%	2 cl	4,00
288	Jubiläums Aquavit A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 42%	2 cl	4,00
289	Williamsbirne “Morand” A,B,C,D,H,I,N,S,1,3,12 40%	2 cl	4,00
290	Grappa A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 40%	2 cl	4,00
291	Remy Martin V.S.O.P. A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 40%	2 cl	4,00
292	Calvados “Original” A,B,C,D,F,G,H,I,N,S,1,3,7,12 42%	2 cl	4,00
293	Three Sixty Vodka A,B,C,D,H,I,N,S,1,12 40%	4 cl	6,00

Aperitif

294	Sasse Sechser	2 cl	3,00
295	Sasse Münst.Laerkorn	2 cl	4,50
296	Oriental Dejavu	4 cl	5,50
297	Martini bianco A,B,I,S,1,12	5 cl	3,80

Weinkarte

Weiß

		0,2 l	0,75 l
298	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	7,50	26,00
299	Grauer Burgunder QW ^s	7,00	25,00
300	Grüner Veltliner QW (trocken) ^s	7,00	25,00
301	Lugana Doc (Questo Amico) ^s	7,50	26,00

Rot

		0,2 l	0,75 l
306	Indischer Wein – Sauvignon Blanc (trocken) ^s	7,50	26,00
307	Infiniti-Primitivo Pugila I.G.P (trocken) ^s	8,00	27,00
308	Zalamena Vino Tinto Do (halbtrocken) ^s	7,50	26,00
309	Chianti (Castello Di Gabbiano) (trocken) ^s	8,00	27,00

Rosé

		0,2 l	0,75 l
314	Schittler Becker (feinherb) ^s	7,00	25,00

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
Weizen-/Vollkornmehl
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
Joghurt, Milchprodukte
- 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
Mandeln, Cashewnuss, Kokosnussflocken
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
Vindaloo-Paste, eingelegte Minze, Rosinen, Essig
- 13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

LMIV – Allergene

- A Mit Süßungsmittel(n)
B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C Enthält Aspartam
D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E Enthält Süßholz
F Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
G Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen

Zusatzstoffe

- H Mit Farbstoff
Dessert, Obst, Soßen
I Mit Konservierungsstoff
Mayonnaise, Käse
J Mit Nitritpökelsalz
K Mit Nitrat
L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M Mit Antioxidationsmittel
N Mit Gewürzmischungen
O Geschwärzt
P Gewachst
Q Mit Phosphat
S Sulfite
Rosinen, Essig